



Provincia di
Macerata



Sono aperte le iscrizioni al corso di Specializzazione gratuito:

★ ★ ★ ★ ★ MAÎTRE ★ ★ ★ ★ ★

TA2.1.2 - MAITRE

Finanziato dalla Provincia di Macerata con D.D. n. 402/VI del 20.09.2011 e s.m.
POR Marche Ob. 2 FSE 2007/2013 - ASSE II - Obiettivo specifico E - Cod. Siform n. 145415

Soggetto Proponente

Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri della Ristorazione e Turistici "Varnelli" Cingoli MC

★ **Durata e sede del corso:** Il corso, completamente gratuito, ha la durata di 300 ore, di cui 80 di stage e 10 di esami e si svolgerà presso Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri della Ristorazione e Turistici "Varnelli" Via Mazzini 2 - Cingoli (MC); il lunedì, mercoledì e venerdì, dalle ore 14.30/15.00 alle ore 19.30/20.00 ed avrà inizio, presumibilmente, verso i primi di Marzo 2012.

★ **Requisiti di accesso dei destinatari:** Disoccupati e inoccupati; lavoratori in mobilità; lavoratori in CIGS. I candidati dovranno essere in possesso di almeno uno dei seguenti requisiti:

- possesso di attestato di qualifica di I o II livello ed esperienza lavorativa di almeno 4 mesi nel settore in cui si innesta la specializzazione;
 - esperienza lavorativa di almeno 3 anni nel settore in cui si innesta la specializzazione;
 - possesso del diploma di Scuola Superiore o laurea nel settore in cui si innesta la specializzazione.
- Nel caso di cittadini extracomunitari, l'ingresso al corso è subordinato, inoltre, al possesso dei seguenti requisiti:
- regolare permesso di soggiorno;
 - buona conoscenza della lingua italiana (verificabile durante la selezione).

★ **Modalità di partecipazione e termine di scadenza per la presentazione delle domande:** Gli aspiranti al corso dovranno presentare la domanda di ammissione, redatta su apposito modulo denominato "Allegato 9" (scaricabile dal sito www.scuolartiemestieri.it o www.ipssartcingoli.it), alla domanda dovranno essere allegati i seguenti documenti:

1. copia dei titoli di studio posseduti;
2. curriculum vitae firmato in originale e redatto esclusivamente utilizzando il modulo denominato "Allegato 16"; (scaricabile dal sito www.scuolartiemestieri.it o www.ipssartcingoli.it)
3. copia del documento d'identità (patente o carta di identità) in corso di validità firmato in originale;
4. certificazione stato disoccupazione rilasciata dal Centro per l'Impiego;
5. copia del permesso di soggiorno in corso di validità (per cittadini extracomunitari).

Le domande, corredate dalla documentazione allegata, indirizzate a Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri della Ristorazione e Turistici "Varnelli", Via Mazzini 2 - Cingoli (MC) dovranno essere spedite, a pena di esclusione, esclusivamente tramite servizio postale per raccomandata A.R. entro il 03/02/2012 (farà fede il timbro postale).

Non saranno prese in considerazione domande inesatte o incomplete nelle indicazioni richieste o prive di firma.

I dati, le notizie e le informazioni sui candidati pervenute attraverso le prove di selezione saranno trattate nel rispetto del D.L.g.s. 196/03 e ssmm.

★ **Modalità di selezione per l'ammissione:** 15 partecipanti (di cui almeno n. 8 posti riservati alle donne).

I candidati, muniti di documento di identità in corso di validità, si intendono convocati, senza ulteriore comunicazione, pena l'esclusione Sabato 18/02/2012 ore 9.00 presso Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri della Ristorazione e Turistici "Varnelli", Via Mazzini 2 - Cingoli (MC). La mancata partecipazione alla selezione farà perdere ogni diritto di accesso al corso, salvo riapertura del bando.

La fase di selezione, attivata per tutti i candidati, tiene conto delle caratteristiche individuali e delle motivazioni dell'aspirante corsista in relazione agli obiettivi del percorso. Consisterà come di seguito con attribuzione di un punteggio calcolato in centesimi, così ripartito:

- una prova scritta, anche in forma di test, sugli argomenti del corso (0-35);
- una valutazione dei titoli di studio e requisiti professionali (0-15);
- un colloquio sulle materie oggetto del corso, motivazione di partecipazione al corso e curriculum (0-50).

Per essere ammessi alle attività formative i candidati dovranno aver conseguito un punteggio minimo di 60/100.

Verrà riservata la priorità per l'ammissione al corso, ai residenti o domiciliati da almeno sei mesi in provincia di Macerata, al momento della presentazione delle domande di partecipazione all'azione formativa.

Ulteriore elemento di priorità è costituito dalla non partecipazione dell'interessato ad altra azione formativa.

★ **Struttura progettuale:** Orientamento e Bilancio Competenze - Informatica - Inglese - Prevenzione, Salute Sicurezza nei Luoghi di Lavoro - Tecniche Relazionali - Food & Beverage Management - Marketing della Ristorazione - Merceologia e Haccp - Economia di Gestione delle aziende Ristorative - Banqueting Management - Menù Engineering - Stage - Esami.

★ **Figura professionale:** Il responsabile di sala o Maître assicura il perfetto funzionamento del servizio di ristorazione.

Assieme allo chef e al barman questo caposervizio rappresenta lo staff dirigenziale del food & beverage. Il Maître è il responsabile della sala ristorante ed anche il gestore di tutta la sua brigata (chef dei vini, chef de rang, commis ecc.) sia per quel che riguarda il servizio vero e proprio, sia per gli orari e i turni di lavoro che si svolgono in sala. Il Maître imposta e dirige il servizio, prende le ordinazioni e mantiene continuamente il rapporto con i clienti accertandosi che tutto stia procedendo per il meglio. Insieme allo chef di cucina e al direttore, programma i menù, con lo scopo di scegliere ciò che ritiene più adatto alle esigenze della clientela e per evitare possibili ripetizioni dei piatti nei brevi periodi. Deve avere conoscenza in materia di elementi di gastronomia, mercato della ristorazione, gestione dei servizi ristorazione (rapporto cliente, uffici...), elementi di enologia con una panoramica sul mercato del vino e tecniche di vendita.

Le sue attività hanno prevalentemente un taglio organizzativo. Si occupa dell'aspetto estetico della sala, dirige e controlla il lavoro dei camerieri di sala, coordina il servizio di sala con i carichi di lavoro della cucina, cercando di ottimizzare il servizio; si dedica anche all'accoglienza dei clienti, alla presentazione del menù e della carta dei vini, consigliando sulle scelte.

★ **Titolo rilasciato e indennità di frequenza:** Agli allievi che avranno frequentato almeno il 75% delle ore di lezioni e superato l'esame, viene rilasciato l'Attestato di Qualifica Professionale di II Livello - MAÎTRE (TA2.1.2), ai sensi della Legge 875 del 1978 art. 14 e riconosciuta un'indennità di frequenza.

Per informazioni:

Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri della Ristorazione e Turistici "Varnelli" Via Mazzini 2 - Cingoli MC
Orari: dal lunedì al sabato - dalle 8,30 alle 13,30. Tel. 0733 603866 - fax 0733 606045 - e-mail: alberghiero_cingoli@libero.it
Segreteria L.A.C.A.M. Tel. 0737 781831
Orari: dal lunedì al venerdì - dalle 9,30 alle 12,30 - 15,00 alle 17,30

A.T.S. con



Li 10 Gennaio 2012
Il Dirigente Scolastico
Prof. Elio Carfagna