

COLLABORATORE POLIVALENTE NELLE STRUTTURE RICETTIVE E RISTORATIVE

Il collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative è una figura professionale in grado di eseguire una serie di compiti finalizzati a garantire l'efficiente funzionamento della struttura ricettiva e ristorativa in cui opera.

Nello specifico tale figura professionale è in grado di assicurare l'igiene e la funzionalità della struttura segnalando eventuali anomalie al referente e svolgendo in modo autonomo tutte le operazioni di pulizia e di riassetto dei locali, delle attrezzature, del materiale operativo in genere. E' in grado di eseguire operazioni preliminari di cucina, di sala e di servizio colazioni; collabora inoltre al ricevimento, immagazzinamento e stoccaggio dei prodotti. All'occorrenza può fornire informazioni di routine alla clientela e svolgere attività di facchinaggio.

Il collaboratore polivalente trova prevalentemente collocazione in strutture ricettive piccole o medio piccole quali ostelli, agriturismi, casa-albergo, pensioni, strutture per il turismo familiare stanziale e occasionale.

PROFILO PROFESSIONALE	COLLABORATORE POLIVALENTE NELLE STRUTTURE RICETTIVE E RISTORATIVE
AREA PROFESSIONALE	Turismo e sport Servizi turistici
LIVELLO EQF	2
TITOLO DI ACCESSO MINIMO	Scuola secondaria di I grado
CERTIFICAZIONE RILASCIATA	QUALIFICA
Processo di lavoro caratterizzante la figura	SERVIZI RICETTIVI E RISTORATIVI - A - Esecuzione di operazioni di supporto ai servizi ricettivi e ristorativi - B - Gestione delle comunicazioni e relazioni interne e esterne - C - Esecuzione delle operazioni adatte a garantire la funzionalità, il decoro e l'igiene della struttura ricettiva e ristorativa
ORE MODULI FORMATIVI	360
ORE MODULI TRASVERSALI	54
ORE STAGE	240
Totale ore	654
Prova di ingresso o di orientamento	è previsto un colloquio/test motivazionale di orientamento
Assenze max consentite	30%
Prova finale	12 - standard con commissione esterna



DETTAGLIO MODULI
COLLABORATORE POLIVALENTE NELLE STRUTTURE RICETTIVE E RISTORATIVE

MODULI GENERALI		ORE	
Collaborare con l'èquipe di lavoro presente nella struttura ricettiva e ristorativa	Caratteristiche, tipologie e modalità organizzative delle strutture ricettive e ristorative		
	Principi, tecniche di utilizzo e strumenti dei servizi ricettivi e ristorativi		
	Elementi di base di gestione del magazzino e principi merceologici		
Agire con uno stile comportamentale coerente con il contesto	Principi e tecniche di comunicazione e relazione interpersonale		
	Tecniche di comunicazione telefonica e annotazione delle informazioni		
	Principi di gestione dei dati nel rispetto della normativa sulla privacy		
Organizzare operazioni finalizzate alla funzionalità, al decoro e all'igiene della struttura ricettiva	Principi normativi di igiene e sicurezza sul lavoro		
	Normativa specifica per la manipolazione e conservazione dei prodotti alimentari		
	Tecniche di utilizzo delle attrezzature, dei prodotti di pulizia e sanificazione		
	Manutenzione ordinaria degli strumenti		
TOTALE ORE MODULI		360	

MODULI TRASVERSALI	ORE	
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
Lingua inglese	30	
Alfabetizzazione informatica	12	
TOTALE ORE MODULI TRASVERSALI	54	

STAGE IN AZIENDA	ORE	
TOTALE ORE STAGE	240	

