

## ACCOMPAGNAMENTO ALLA SCELTA PROFESSIONALE/FORMATIVA

Il corso è finalizzato ad un progetto personale di inserimento nel mondo del lavoro. La flessibilità organizzativa consente all'allievo di:

1. entrare ed uscire dal corso con certificazione delle competenze acquisite a quel momento per il passaggio ad un'altra attività di obbligo formativo (qualifica, diploma, apprendistato);
2. gestire una frequenza diversificata in base al livello di competenza/conoscenza posseduto (personalizzazione del percorso formativo);
3. alternare momenti formativi, orientativi e di stage aziendale.

Durante la frequenza ogni allievo ha la possibilità di scegliere l'indirizzo professionalizzante più consono alle proprie attitudini.

### ISCRIZIONI E INFORMAZIONI

Sono aperte le pre-iscrizioni presso la segreteria ENGIM Artigianelli di TORINO.

Orario segreteria

**9 - 18 dal lunedì al venerdì**

recapiti:

 **011.562.21.88**  
 **info.torino@engim.it**

I corsi sono rivolti a persone di entrambe i sessi (L.903/77; L.125/91)



piemonte

FONDO SOCIALE EUROPEO 2014-2020

## Sedi e recapiti

### SEDI DEI CORSI

**ENGIM Piemonte S.L. Murialdo Nichelino**  
Via S. Matteo, 2  
10042 Nichelino (TO)  
tel. 011.6809488  
info.nichelino@engim.it

**ENGIM Piemonte S.L. Murialdo Pinerolo**  
Via P. Regis, 34  
10064 Pinerolo (TO)  
tel. 0121.76675  
info.pinerolo@engim.it

**ENGIM Piemonte Artigianelli**  
C.so Palestro, 14  
10122 TORINO  
tel. 011.5622188  
info.torino@engim.it

**ENGIM Piemonte San Luca Torino**  
Via Torrazza Piemonte, 12  
10127 Torino  
tel. 011.6059921  
info.sanluca@engim.it

**ENGIM Piemonte Val Chisone**  
Via Nazionale, 14  
10069 Villar Perosa (TO)  
tel. 0121.514610  
info.valchisone@engim.it

**ENGIM Piemonte Bonafous Chieri**  
Strada Pecetto, 34  
10023 Chieri (TO)  
Tel. 011.0240022  
info.chieri@engim.it

### SERVIZI AL LAVORO

**ENGIM Piemonte SAL TORINO**  
Tel. 011.2304301  
sal.torino@engim.it

**ENGIM Piemonte SAL MONCALIERI**  
Via Martiri della libertà, 2 bis  
10024 - Moncalieri (TO)  
tel. 011.6404468  
sal.moncalieri@engim.it

**ENGIM Piemonte SAL PINEROLO**  
Via Pietro Regis, 34  
10064 - Pinerolo (TO)  
tel. 0121.042701  
sal.pinerolo@engim.it

### SEDI DI COORDINAMENTO

**ENGIM Piemonte Direzione Generale**  
C.so Palestro 14,  
10122 Torino  
Tel. 011.2304301  
info.piemonte@engim.it

**ENGIM Internazionale**  
C.so Palestro, 14  
10122 Torino (Italia)  
Tel. 011.2304300  
ong.piemonte@engim.it  
internazionale.engim.it



**Sportello di orientamento territoriale in materia di Formazione, Istruzione e Lavoro.**

Orario dello sportello di Torino Artigianelli **venerdì 9 - 13**

## 1 ACCOMPAGNAMENTO ALLA SCELTA PROFESSIONALE/FORMATIVA

Servizio Sala/bar - Ristorazione



NIENTE SALTI  
NEL VUOTO  
PER ENTRARE  
NEL MONDO  
DEL LAVORO

ENGIM ARTIGIANELLI

torino.engim.it

per la crescita intelligente, sostenibile ed inclusiva del Piemonte



## A CHI È RIVOLTO IL CORSO

Giovani che hanno terminato il I ciclo di Istruzione privi di qualifica o altro titolo secondario e di età compresa tra i 16-18 anni.

Il percorso ha una duplice valenza:

- **formativa** - contribuire all'assolvimento dell'obbligo formativo e favorire l'acquisizione di competenze professionali legate ad un settore specifico;
- **orientativa** - rimotivare gli allievi ad intraprendere un nuovo percorso, orientandoli verso il lavoro, la formazione o l'istruzione, valorizzare le risorse individuali e promuovere la crescita personale e professionale, recuperare situazioni di dispersione scolastica.

## DURATA

Il corso dura 1 anno con obbligo di frequenza. Sono previste circa 25 ore alla settimana per un totale di 1000 ore, nel periodo settembre-giugno.

## COSTI

Il corso è finanziato da: Regione Piemonte, Provincia di Torino, Ministero del lavoro e Fondo Sociale Europeo. L'avvio dell'attività dipende dall'approvazione da parte della Provincia di Torino. Il corso non ha spese di iscrizione.

## STAGE

All'interno del percorso è previsto un periodo di stage della durata di 500 ore (12 settimane) nel quale si sperimenta l'esperienza lavorativa (orari e mansioni) con il monitoraggio di un tutor aziendale e di un tutor del centro.

## TITOLO RILASCIATO

A fine percorso verrà rilasciato dal centro un attestato di frequenza con profitto.

In caso di uscita anticipata dal corso, l'ENGIM certificherà le competenze acquisite e aggiornerà il libretto formativo dell'allievo.

## DOPO LA QUALIFICA

Al termine del corso, il ragazzo/a ha la possibilità di:

- entrare nel mondo del lavoro come apprendista;
- proseguire la formazione attraverso l'inserimento in percorsi di qualifica o istruzione.

## INDIRIZZI DEI PERCORSI



### Servizio di ristorazione

Il corso si prefigge di dare la possibilità agli interessati nell'ambito della ristorazione, di apprendere le nozioni per la professione di cameriere e prepararti ad un inserimento nel tessuto sociale/economiche della ristorazione. Lo scopo principale del corso è quello di realizzare una figura professionale che abbia una buona cultura di base.

- I menù; tecniche di elaborazioni di un menù.
- La ristorazione negli alberghi.
- Tecnica di porzionamento. Nozioni di Cucina.
- Pratica di cucina



### Servizio sala/bar

Il corso si prefigge di dare la possibilità agli interessati nell'ambito della ristorazione, di apprendere le nozioni per la professione di cameriere e prepararti ad un inserimento nel tessuto sociale/economiche del servizio di sala e bar. Lo scopo principale del corso è quello di realizzare una figura professionale che abbia una buona cultura di base.

- Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti
- Somministrare bevande, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

## STRUTTURA DEL CORSO

| Modulo   | Disciplina                 | Ore          |
|--|----------------------------|--------------|
| 1  | Accoglienza e orientamento | 20           |
|  | Lingua italiana            | 70           |
|  | Matematica - Scienze       | 60           |
|  | Informatica                | 30           |
|  | Sicurezza                  | 10           |
|  | Attività di Laboratorio    | 200          |
| Valutazione delle competenze linguistico matematiche |                            | 10           |
| 2  | Orientamento               | 30           |
|  | Attività di Laboratorio    | 60           |
|  | Stage in azienda           | 500          |
| Valutazione delle competenze pratico operative       |                            | 10           |
| <b>Totale</b>  |                            | <b>1.000</b> |

