



Unione europea
Fondo sociale europeo

**CORSO
GRATUITO**

ASSISTANT STORE MANAGER

RESPONSABILE DEL SERVIZIO NELLA RISTORAZIONE COMMERCIALE

Op. Rif.PA 2022-18701/RER approvata con Det. Dir. n. 401 del 13/01/2023, finanziata attraverso lo strumento dell'assegno (voucher) a valere sulle risorse nazionali finalizzate al finanziamento di attività di formazione nell'esercizio dell'apprendistato

Profilo professionale:

L'“ASSISTANT STORE MANAGER”, è un responsabile del servizio, figura chiave all'interno dell'organizzazione del Punto di Vendita: deve garantire il miglior livello di servizio al cliente ed efficienza applicando gli standard operativi, coordinando gli operatori e supportando le attività gestionali e amministrative del settore assegnato durante il turno. Il Responsabile del Servizio coordina e supervisiona le attività degli operatori e organizza il servizio in assenza del direttore o su specifiche deleghe. È un tecnico in grado di progettare e realizzare menù e prodotti che prevedano l'utilizzo e la valorizzazione delle tipicità enogastronomiche del territorio, selezionando i fornitori e adottando tecniche di preparazione, cottura e servizio che ne esaltino le caratteristiche e proprietà. Interagisce nel gruppo di lavoro, adottando modalità di comunicazione e comportamenti in grado di assicurare il raggiungimento di un risultato comune; assume comportamenti e strategie funzionali ad un'efficace ed efficiente esecuzione delle attività. Risolvere problemi relativi all'ambito tecnico di riferimento utilizzando concetti, metodi e strumenti matematici.

La presente proposta formativa, **forma 12 lavoratori assunti con contratto in apprendistato dall'azienda AUTOGRILL SPA.**

Certificazione rilasciata:

Al termine del percorso formativo verrà svolto un esame al fine del rilascio del **Certificato di specializzazione tecnica superiore in “ASSISTANT STORE MANAGER”** che afferisce alla specializzazione IFTS di “Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica”.

Contenuti del percorso:

- Gestione della clientela
- Area Relazioni, Comunicazione Branding
- La ristorazione in Autogrill
- Food&Beverage - Coordinamento dei servizi Bar, Ristorante e Market
- Management, gestione e ottimizzazione dei costi
- Normativa in merito alla sicurezza e alle regole Haccp
- Approccio interculturale
- Competenza digitale
- Ambito logico matematico
- Strumenti e programmi gestionali
- Stage

Requisiti d'accesso:

Giovani fino a 25 anni occupati con contratto di apprendistato ai sensi dell'art. 43 del D.lgs. 81/2015.

I destinatari devono possedere tutti i seguenti requisiti:

- avere un'età ricompresa nei parametri definiti dalla normativa nazionale vigente in materia di apprendistato di primo livello e pertanto non superiore ai 25 anni;
- essere occupati in sedi operative aziendali dell'Emilia-Romagna con contratto di apprendistato ai sensi dell'art. 43 del D.lgs.81/2015;
- essere in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore o dei requisiti richiesti dalle procedure per l'ammissione al corso di Istruzione e Specializzazione Tecnica Superiore (IFTS) come indicato nella DGR 963/2016.

L'accesso è consentito anche a coloro che sono stati ammessi al quinto anno dei percorsi liceali e a coloro che sono in possesso del diploma professionale conseguito in esito ai percorsi di quarto anno di Istruzione e Formazione Professionale.

Inoltre, possono accedere anche persone che non sono in possesso del diploma di Istruzione secondaria superiore, previo accreditamento delle competenze acquisite in precedenti percorsi di istruzione, formazione e lavoro successivamente all'assolvimento dell'obbligo di istruzione.

Iscrizioni:

Per iscriversi è necessario presentare richiesta di ammissione alle selezioni corredata da curriculum vitae, documento di riconoscimento ed eventuale permesso di soggiorno in corso di validità, presso la sede di Iscom Bologna in Strada Maggiore 23, BO o da inviare agli indirizzi e-mail: **nicoletta.tallerico@iscombo.it** e **alessandro.ugolini@iscombo.it**

Selezioni:

La selezione si terrà a febbraio 2023 e prevedrà una prova scritta con domande a scelta multipla e, a seguire, un colloquio conoscitivo.

A conclusione della selezione, verrà pubblicata sul sito di Iscom Bologna la graduatoria finale nel rispetto della normativa privacy.

Numero partecipanti: 12

Sede del corso:

Le lezioni si terranno presso le aule Enfaf di Via Zamboni 8, Bologna

Informazioni:

ISCOM BOLOGNA
Referente corso: Alessandro Ugolini
Tel. 051.6487758
E-mail: alessandro.ugolini@iscombo.it

Inizio corso:
Febbraio 2023

Lezioni giornaliera dal Lunedì al Venerdì

Fine corso:
Novembre 2023

800 ore di cui 400 di aula e 400 di stage