



Unione europea
Fondo sociale europeo



REGIONE LIGURIA



Unione europea
Fondo sociale europeo



REGIONE LIGURIA



Per informazioni contattare

- Villaggio del Ragazzo

Corso IV Novembre 115, San Salvatore di Cogorno (GE)

0185.375230 - villaggio@villaggio.org

- Scuola Alberghiera di Lavagna

Piazza Guglielmo Bianchi 1, Lavagna (GE)

0185.320492 - info@scuolalberghiera.it

- ● CNOS-FAP Liguria Toscana

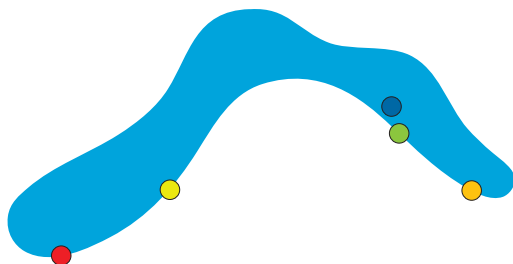
Via Col. Aprosio 433, Vallecrosia (IM)

0184.256762 - direzione.vallecrosia@cnos-fap.it

- Formimpresa Liguria

Via Borachia 13, La Spezia

0187.564904 - formimpresa@formimpresaliguria.it



24/07/2017 - 06/10/2017

**ISCRIZIONI APERTE AI CORSI
DI FORMAZIONE PROFESSIONALE GRATUITI**

**Marinaio di imbarcazioni da diporto
Hostess/steward del diporto
Guest relation
Barman
Cuoco**

Sistema Liguria



PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA
Programma Operativo ASSE 1 "Occupazione"
OBIETTIVI SPECIFICI 2 E 3
Regione Liguria FSE 2014 - 2020



Villaggio del Ragazzo



Villaggio del Ragazzo





MARINAIO DI IMBARCAZIONI DA DIPORTO

(sede formativa: S. Salvatore di Cogorno)
800 ore di cui 240 ore di stage

Il marinaio è dotato di competenze tecniche che la rendono occupabile sia a bordo (manovre di navigazione, approdo e ormeggio; attività di piccola manutenzione e riparazione; assistenza e cura delle persone imbarcate) sia all'interno dei porti turistici (assistenza ai diportisti; manutenzione e sorveglianza delle imbarcazioni e delle strutture del porto).

A completamento di tale figura sono previste alcune competenze innovative:

- per l'impiego a bordo, la capacità di fornire un servizio di accompagnamento qualificato quale "advisor turistico - nautico" per piccole crociere
- per il suo impiego in ambito portuale la fornitura di servizi a valore aggiunto, personalizzabili e rispondenti a specifiche esigenze, relativi a modalità di sorveglianza e monitoraggio dell'imbarcazione.



CUOCO

(sede formativa: La Spezia e Ameglia)
800 ore di cui 240 ore di stage

Il cuoco si occupa della produzione dei pasti all'interno di imprese ristorative di qualsiasi tipologia ed a qualsiasi livello. Elabora il menù in base alla clientela, allo stile dell'azienda, ai parametri di costo prefissati. Organizza le fasi di preparazione del cibo, mettendo in atto tecniche e regole di produzione culinaria, gestisce gli acquisti, garantisce la qualità delle preparazioni, forma e coordina il personale che collabora in cucina, sovrintende la pulizia di ambienti e attrezzature.

In particolare la figura in uscita dal corso possiede particolari competenze nella valorizzazione del patrimonio eno-gastronomico locale e sa applicare strategie di marketing correlate alle caratteristiche della cultura alimentare del territorio ligure. Inoltre tale figura svilupperà la capacità di innovare le proposte culinarie e le modalità di realizzazione ed erogazione del prodotto/servizio.



HOSTESS/STEWARD DEL DIPORTO

(sede formativa: Lavagna)
800 ore di cui 240 ore di stage

L'hostess/steward è in grado di fornire servizi di assistenza e cura a clienti del diportismo nautico durante la permanenza a bordo e nelle fasi di transito turistico.

È in grado di prevenire e gestire le situazioni di emergenza operativa relative a incendi, assistenza sanitaria elementare, salvataggio e sopravvivenza in mare.

Si esprime con adeguata correttezza in lingua inglese.

Conosce e utilizza i sistemi di segnalazione e di telecomunicazione a bordo delle imbarcazioni.



GUEST RELATION

(sede formativa: Vallecrosia)
600 ore di cui 180 di stage

Il guest relation opera in imprese che offrono servizi di ospitalità ed accoglienza turistica valorizzando la loro offerta e integrandola in modo coordinato in una più ampia offerta territoriale di servizi turistici al diportismo nautico ed al turismo sul mare.

Si tratta di una figura professionale che rappresenta l'azienda di accoglienza e il suo management ponendosi come il referente di ogni richiesta degli ospiti che vi alloggiano o vi transitano ai quali deve garantire, pianificandone e coordinandone lo svolgimento, un servizio di eccellenza nella cura e nell'assistenza.



BARMAN

(sede formativa: Alassio)
380 ore di cui 80 di stage

Il barman accoglie la clientela del bar, prepara e svolge il servizio di caffè, bevande semplici o composte (cocktail). Contribuisce alla preparazione di piatti caldi e/o freddi, si occupa di servire la clientela al banco o al tavolo, procede all'incasso. Svolge la pulizia delle attrezzature proprie del bar e può occuparsi del rifornimento e della gestione degli stock (bibite, alimenti, etc.).