

CODICE PROGETTO **RKV8D91-2**

pratica inserita il **25-10-2016 16:14:42**
pratica convalidata il **25-10-2016 16:44:49**

ALLEGATO "A" ALLA MANIFESTAZIONE DI INTERESSE

SCHEDA PROGETTUALE

(generato dalla procedura telematica)

Denominazione Progetto	
RISTORAZIONE CON SOMMINISTRAZIONE	
Soggetto Proponente	
EATALY DISTRIBUZIONE S.R.L. A SOCIO UNICO	
Referente del Progetto	
Cognome e nome	CATANZARO ANNA
Ruolo	Referente del Progetto
Tel	0806180403
Cell	3922106742
E-mail	a.catanzaro@eataly.it
PEC	eatalydistribuzione@pec.it
Soggetti da accogliere e sedi operative	
Numero 3 Soggetti da accogliere in numero 1 sedi operative	
Descrizione del Progetto di tirocini per l'inclusione/Progetto di sussidiarietà	
Obiettivi produttivi	
Supportare i cuochi e gli chef nella attività di cucina e preparazione dei piatti oppure supportare i ragazzi di ristorazione nel servizio per migliorare l' attività di somministrazione nei ristoranti.	
Attività progettuali	
Commis di cucina Addetti alla ristorazione servizio (camerieri)	

Risultati attesi di inclusione sociale dei tirocinanti

Il tirocinante inserito all' interno dei ristoranti conoscerà i criteri per la scelta dei prodotti e delle materie prime, la loro trasformazione: dal taglio alla cottura fino all' impiattamento. Imparerà a collaborare con il team, stando a stretto contatto con gli chef e i camerieri, imparerà ad organizzare il proprio lavoro, partecipando ad eventi e cena a tema, acquisendo competenze di alta cucina, scoprendo i prodotti tipici pugliesi e rivisitandoli in chiave moderna, garantendo la bontà e l' eccellenza.

Valore sociale per la comunità

Competenza, Professionalità, nuove nozioni sul food e beverage, fornire strumenti per creare figure professionali con uno standard qualitativo alto: CUOCHI E CAMERIERI QUALIFICATI.

SEDE OPERATIVA 1	
Ubicazione e modalità operative	
Comune di Bari (BA), via VIA LUNGOMARE STARITA 4 Catalogo di Ambito territoriale competente Ambito Di Bari Numero dipendenti assegnati alla sede operativa 112	
<i>Descrizione della struttura, del personale impiegato e delle attività ordinarie ivi svolte</i>	
Una struttura basata su 2 piani, 112 dipendenti che svolgono diverse mansioni. Sono tre le macro aree su cui verte l' azienda: Mercato Ristorazione Didattica eventi In merito a queste tre AEREE nascono diverse figure professionali: cuochi, camerieri, cassieri, addetti vendita, allestitori, magazzinieri, macellai, salumieri, panettieri, pescivendoli, impiegati, comunicazione, grafica, eventi. Realtà multitasking. Complessa. Tempio Enogastronomico di Eccellenze per il food e beverage. La Filosofia è: tutto quello che mangi nei ristoranti, potresti acquistarlo nel mercato e viceversa. Contemporaneamente acquisire ed apprendere.	
Numero soggetti da accogliere nella sede operativa	
di poter dunque ospitare un numero massimo di beneficiari del Reddito di Dignità pari a 21 di avere, senza soluzione di continuità per il periodo previsto del progetto allegato, nel proprio organico un numero di tirocinanti, nelle forme previste dalla L.R. 23/2013 e s.m.i., pari a 1; di essere disponibile ad ospitare un numero di beneficiari del Reddito di Dignità di cui alla L.R. 3/2016, pari a 3;	
Numero dei tutor aziendali coinvolti e rispettivo inquadramento nell'Ente/Organizzazione/Azienda	
<i>Numero tutor impiegati: 3</i> <i>Inquadramento tutor</i> Responsabile di Ristorazione Responsabile del Personale Responsabile di Negozio	

Modalità di svolgimento dei percorsi <i>Numero percorsi da attivare presso la sede operativa 3</i> <i>di cui 0 percorsi per 12 ore a settimana</i> <i>indicare giorni e/o fasce orarie prevalenti</i> ☐ di mattina ☐ di pomeriggio ☐ di sabato ☐ di domenica <i>di cui 0 percorsi per 18 ore a settimana</i> <i>indicare giorni e/o fasce orarie prevalenti</i> ☐ di mattina ☐ di pomeriggio ☐ di sabato ☐ di domenica <i>di cui 3 percorsi per 24 ore a settimana</i> <i>indicare giorni e/o fasce orarie prevalenti</i> ☒ di mattina ☒ di pomeriggio ☒ di sabato ☒ di domenica
Descrizione delle attività di competenza dei beneficiari <i>Descrizione sintetica secondo le modalità di cui al paragrafo 4 dell'Avviso</i> Attività di Ristorazione con somministrazione <i>Indicazione delle principali mansioni che si richiede di svolgere:</i> Commis di cucina Aiuto cuoco Camerieri
Eventuale necessità di integrare e completare il percorso di tirocinio con apposito progetto formativo individuale, da individuare nell'ambito delle opportunità di cui all'apposito catalogo formativo regionale (art. 17 co7 del Reg. R. n. 8 del 23/06/2016)

Diploma Scuola Superiore (qualifica almeno)
Conoscenza della lingua
Percorso di studio food/cucina o attitudine/passione per il cibo

Eventuali esigenze anagrafiche e curriculari (non vincolati)

Giovani
Dinamici
Entusiasti
Volenterosi

Firmato digitalmente dal
Legale Rappresentante
(FARINETTI FRANCESCO)