

pratica inserita il **04-01-2017 11:51:08**
pratica convalidata il **04-01-2017 12:47:29**

ALLEGATO "A" ALLA MANIFESTAZIONE DI INTERESSE

SCHEDA PROGETTUALE

(generato dalla procedura telematica)

Denominazione Progetto	
HI HOTEL BARI	
Soggetto Proponente	
Hi Hotel Bari S.R.L.	
Referente del Progetto	
Cognome e nome	ANTONINO PASQUALE
Ruolo	Referente del Progetto
Tel	3453183009
Cell	3453183009
E-mail	amministrazione@hihotelbari.com
PEC	hihotelbari@pec.it
Soggetti da accogliere e sedi operative	
Numero 2 Soggetti da accogliere in numero 1 sedi operative	
Descrizione del Progetto di tirocini per l'inclusione/Progetto di sussidiarietà	
Obiettivi produttivi L'Hi ha l'obiettivo di migliorare la qualità dei servizi che eroga nell'ordinaria amministrazione della struttura. Nello specifico richiede n.2 tirocinanti con il seguente profilo professionale: n.1 aiuto cuoco n. 1 receptionist Attività progettuali le due figure professionali saranno impiegate nelle attività ricettive, nello specifico:	

CODICE PROGETTO **8IMPZO6-1**

l'aiuto cuoco sarà di supporto al cuoco e il receptionist affiancherà gli operatori del front office

Risultati attesi di inclusione sociale dei tirocinanti

l'Hi hotel Bari ha l'obiettivo di incrementare la qualità dei servizi ricettivi che gestisce.

Valore sociale per la comunità

L'Hi partecipando a questa iniziativa ha l'intento di formare e/o aggiungere competenze ai potenziali beneficiari.

SEDE OPERATIVA 1
Ubicazione e modalità operative
Comune di Bari (BA), via via Donguannella snc
Catalogo di Ambito territoriale competente Ambito Di Bari
Numero dipendenti assegnati alla sede operativa 17
<i>Descrizione della struttura, del personale impiegato e delle attività ordinarie ivi svolte</i>
Hi hotel Bari srl conta e 88 camere moderne, comode e funzionali che sono state disegnate per offrire un soggiorno perfetto. Le attività che offre la struttura sono: organizzazione congressi ed eventi soggiorni centro benessere. Il personale impiegato conta n. 17 dipendenti a tempo indeterminato.
Numero soggetti da accogliere nella sede operativa
di poter dunque ospitare un numero massimo di beneficiari del Reddito di Dignità pari a 4 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 2;
Numero dei tutor aziendali coinvolti e rispettivo inquadramento nell'Ente/Organizzazione/Azienda
<i>Numero tutor impiegati:</i> 2 <i>Inquadramento tutor</i> n.1 tutor inquadrato come cuoco con contratto a tempo indeterminato. n.1 tutor inquadrato come receptionist con contratto a tempo indeterminato.
Modalità di svolgimento dei percorsi
<i>Numero percorsi da attivare presso la sede operativa</i> 2 <i>di cui</i> 0 percorsi per 12 ore a settimana

indicare giorni e/o fasce orarie prevalenti

- ☐ di mattina
- ☐ di pomeriggio
- ☐ di sabato
- ☐ di domenica

di cui 0 percorsi per 18 ore a settimana

indicare giorni e/o fasce orarie prevalenti

- ☐ di mattina
- ☐ di pomeriggio
- ☐ di sabato
- ☐ di domenica

di cui 2 percorsi per 24 ore a settimana

indicare giorni e/o fasce orarie prevalenti

- ☒ di mattina
- ☒ di pomeriggio
- ☐ di sabato
- ☐ di domenica

Descrizione delle attività di competenza dei beneficiari

Descrizione sintetica secondo le modalità di cui al paragrafo 4 dell'Avviso

le attività che svolgeranno i due potenziali candidati sono inerenti le attività ricettive, nello specifico:
l'aiuto cuoco si occuperà delle procedure di preparazione dei pasti e sarà di ausilio al cuoco.
l'addetto alla receptionist starà al front office e si occuperà di Accoglienza.

Indicazione delle principali mansioni che si richiede di svolgere:

l'aiuto cuoco si occuperà delle procedure di preparazione dei pasti e sarà di ausilio al cuoco.
l'addetto alla receptionist starà al front office e si occuperà di Accoglienza.

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)

n.1 aiuto cuoco: esperienza pregressa di almeno due anni nel settore ristorativo.
n. 1 receptionist: ottima conoscenza della lingua inglese.

Eventuali esigenze anagrafiche e curriculari (non vincolati)

CODICE PROGETTO **8IMPZO6-1**

età: 25-40 anni.

Firmato digitalmente dal
Legale Rappresentante
(SBLENDORIO GAETANO)