



Durata della formazione

1 anno scolastico, conformemente alle direttive cantonali.

Attestati

Al termine del pretirocinio d'integrazione orientato verso un campo professionale è rilasciato un attestato di partecipazione avallato da SOSTARE e dal Cantone. L'attestato di partecipazione descrive le competenze acquisite (con riferimento al profilo delle competenze) e informa sulle prestazioni e sul comportamento del partecipante durante l'esperienza lavorativa in azienda (attestato di lavoro). Sulla base dell'attestato di partecipazione, le aziende di formazione possono farsi un quadro generale della situazione del partecipante, anche in vista della scelta del/della futuro/a apprendista.

Salario/Costi

Conformemente alle direttive cantonali, è richiesto alle aziende di versare al partecipante un incentivo di CHF 300.- per i mesi in cui svolge la formazione pratica in azienda (gennaio-giugno 2019) detratti eventuali costi di vitto, alloggio, vestiario e materiali personali.

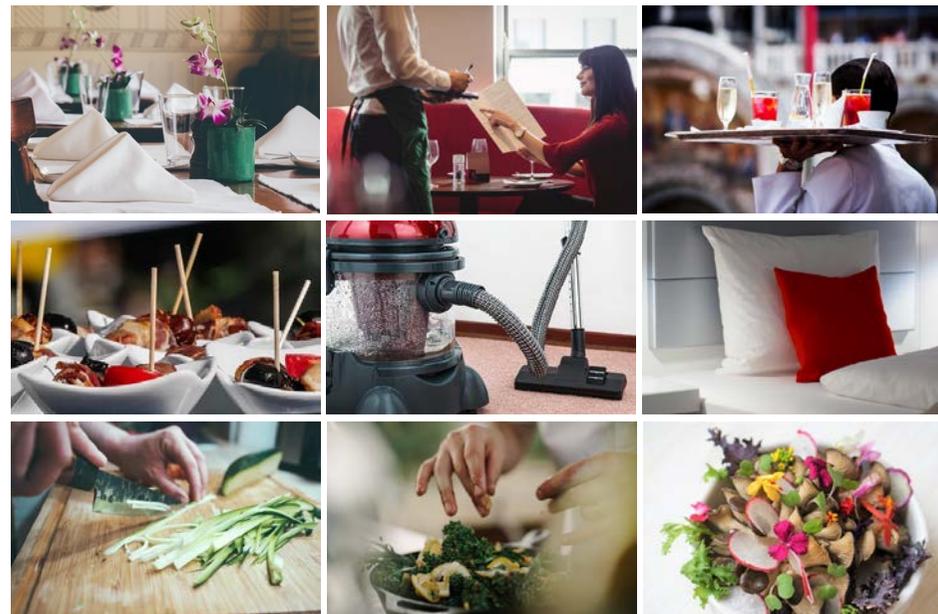
Informazioni e responsabile del progetto

Divisione della formazione professionale,
Ufficio della formazione continua e dell'innovazione,
via Vergiò 18, 6932 Breganzona

Tel. +41 91 815 31 00

Fax +41 91 815 31 09

www.ti.ch/ufci



Pre tirocinio d'integrazione Campo professionale Ristorazione



Gruppo target

Rifugiati riconosciuti (permessi F/B) e persone ammesse provvisoriamente (permesso F) che desiderano integrarsi nel mondo del lavoro e conseguire successivamente una formazione nelle seguenti professioni:

- Addetto di cucina CFP
- Addetto di ristorazione CFP
- Addetto di albergo CFP
- Addetto di economia domestica CFP
- Cuoco AFC*
- Impiegato di ristorazione AFC*
- Impiegato in gastronomia standardizzato AFC*
- Impiegato di economia domestica AFC*

*per persone in formazione con ottime qualifiche



Requisiti di partecipazione

- Valutazione del potenziale conformemente alle direttive cantonali.
- Statuto di rifugiato o ammissione provvisoria.
- Idoneità alla professione, esperienza maturata durante stage professionali o un pretirocinio d'orientamento professionale.
- Conoscenza dell'italiano orale e scritta di livello A2.
- Motivazione a seguire questa formazione e a continuare poi con una formazione professionale di base.
- Conclusione di un contratto di pretirocinio d'integrazione con l'azienda di formazione, conformemente alle direttive cantonali.

Campo Professionale

In cucina

I collaboratori di cucina assistono il cuoco nella produzione di pietanze fredde e si occupano della prima fase della preparazione delle derrate alimentari: lavaggio e taglio di frutta, verdura e altri prodotti. Inoltre altre importanti loro responsabilità sono il riordino e la pulizia di attrezzi e macchinari da cucina nel pieno rispetto delle prescrizioni di sicurezza.

Nel servizio

I collaboratori della ristorazione si impegnano affinché gli ospiti siano serviti in maniera ottimale e possano sentirsi a proprio agio. Apparecchiano tavoli e li decorano per l'occasione. Accolgono gli ospiti al loro arrivo e li accompagnano al tavolo. Collaborano al servizio di pietanze e bevande. Nel settore buffet, aiutano i responsabili nella preparazione di pietanze, panini, bevande e drinks. Curano la pulizia degli arredi, delle apparecchiature e delle attrezzature del proprio ambito di attività. Rispettano le prescrizioni relative alla sicurezza sul lavoro, alla tutela della salute e alla protezione contro gli incendi.



Nell'economia domestica

I collaboratori di economia domestica lavorano sotto supervisione e svolgono in maniera competente le molteplici attività di economia domestica previste all'interno di grosse aziende come ospedali, case di cura o hotel. Iniziano a conoscere i vari settori dell'economia domestica: acquisto e stoccaggio, vitto, servizio, servizi di portineria, cura della biancheria, assistenza degli ospiti e attività amministrative. Nell'organizzazione del lavoro tengono costantemente conto degli aspetti ecologici ed economici. Le attività possono variare in base all'azienda in cui sono impiegati, ma, in ogni caso, si occupano di creare un'atmosfera accogliente e gradevole per ospiti, pazienti o residenti e di curare la pulizia dei locali seguendo le direttive dei responsabili.

Formazione

Formazione duale svolta in collaborazione con le aziende e l'Impresa sociale SOSTARE di SOS Ticino. Durante tutta la formazione è garantito un accompagnamento specifico svolto da SOSTARE. Il profilo di competenze del pretirocinio d'integrazione nel Campo della ristorazione e dei servizi è parte integrante della formazione.

Organizzazione

Settembre – dicembre 2018: orientamento e sviluppo delle competenze di base in alternanza con la pratica professionale (settimane alterne) svolto presso SOSTARE.

Gennaio – giugno 2019: pratica in azienda in alternanza con lo sviluppo delle competenze di base e delle competenze specifiche, presso SOSTARE (settimane alterne). Approfondimento delle competenze specifiche presso GastroTicino e SSAT (a blocco).

Durante tutto il PTI: coaching assicurato da SOSTARE.

