

PATTO TERRITORIALE PER LE COMPETENZE, L'ORIENTAMENTO E IL LAVORO IN PROVINCIA DI SONDRIO

VALT

Valtellina appetibile al lavoro turistico

Corsi di riqualificazione per disoccupati | 18-64 anni

I CORSI

CAMERIERE DI SALA - Morbegno

Aprile 2025 | a cura di IAL

**ADDETTO ALLA RECEPTION E ALL'ACCOGLIENZA**

Maggio 2025 | a cura di ENAIP

CHEF DI LIVELLO ELEVATO - Sondalo*

Maggio 2025 | a cura di APF Valtellina

DIRETTORE D'ALBERGO - Sondalo*

Maggio 2025 | a cura di ITS Academy Agroalimentare

DI CIASCUN CORSO SARÀ PREVISTA UNA SECONDA EDIZIONE A OTTOBRE

*con possibilità di convitto gratuito

Durata totale dei corsi di Addetto alla reception e all'accoglienza e
Cameriere di sala: 250 h (lezioni in presenza, in FAD e tirocinio)Durata totale dei corsi di Chef di livello elevato e Direttore
d'Albergo: 200 h (lezioni in presenza, in FAD e tirocinio)

PRESENTAZIONE CORSI

19 marzo ore 14.30 ENAIP via Caccia Dominioni, 55, Morbegno**10 aprile** ore 14.30 Unione CTS via del Vecchio Macello 4/C, Sondrio**29 aprile** ore 14.30 APF Valtellina in Via Zubiani, 37, Sondalo SO

VALT

Valtellina appetibile al lavoro turistico

PIANI DI STUDIO

90 ORE IN PRESENZA
80 ORE DI FAD
80 ORE DI TIROCINIO

CAMERIERE DI SALA

- Organizzazione del servizio di ristorazione
- Norme di igiene e sicurezza alimentare
- Tecniche per l'apparecchiatura dei tavoli
- Tecniche di accoglienza della clientela
- Regole del servizio di sala
- Tecniche per servire cibi e bevande
- Elementi di culinaria e gastronomia del territorio Valtellinese
- Elementi di enologia e tecniche di presentazione di vini e bevande alcoliche

Info: Antonella Melesi
378 3043193 - Antonella.melesi@ialombardia.it

ADDETTO ALLA RECEPTION E ALL'ACCOGLIENZA

- Gestione della fase di accoglienza e prenotazione
- Gestione della fase del soggiorno in struttura
- Elementi di marketing, comunicazione e conoscenza del territorio valtellinese e cultura locale
- Tecniche di prenotazione e organizzazione alberghiera
- Prima lingua straniera
- Laboratorio di Soft Skills

Info: morbegno@enaip lombardia.it -
0342 615692

80 ORE IN PRESENZA
40 ORE DI FAD
80 ORE DI TIROCINIO

CHEF DI LIVELLO ELEVATO

- Gestione del personale
- Comunicazione e Lavoro in Team
- Lingua Inglese
- Scienza degli alimenti con focus su allergie, celiachia e intolleranze alimentari
- Tecnologie alimentari
- Approfondimento sulle materie prime e i piatti tipici della Valtellina
- Conoscenza dei luoghi turistici della Valtellina

Docenza svolta da prestigiosi Chef

Info: Alberto Giustolisi
0342 515290 - lavoro@apfvaltellina.it

DIRETTORE D'ALBERGO

- Amministrazione e gestione generale delle strutture ricettive e alberghiere
- Normative di settore e turismo sostenibile
- Marketing e innovazione nel settore alberghiero
- Customer care e servizi innovativi per la clientela
- Sicurezza
- Uscita didattica

Docenza svolta da professionisti di settore

Info: Flavia Rocca - 348 5295660
Flavia.rocca@fondazioneagroalimentareits.it

Al termine del corso verrà riconosciuto un attestato di competenza ai sensi del decreto legislativo n. 13/2013 e della legge regionale n. 19/07.