

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

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

Date incontri a Livigno, Morbegno e Chiavenna in via di definizione

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@enaiplobardia.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.