



Programma Operativo Fondo Sociale Europeo- Regione Liguria 2014-2020  
ASSE 1 "Occupazione" e ASSE 3 "Istruzione e formazione"

## CATALOGO LINEA DI INTERVENTO A

Decreto del Dirigente n. 1756 del 24/10/2019 e Decreto del Dirigente di Alfa n.765 del 21 maggio 2020



**L'attività sarà svolta nel rispetto di quanto definito dalla normativa nazionale e regionale vigente in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da Covid -19**

BANDO-SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO:

INDICARE LA SEZIONE DEL CATALOGO: A2 (interventi rivolti ad occupati)

### **Titolo Corso: L'arte della tavola**

*Il corso si rivolge a addetti delle microimprese*

#### **INFORMAZIONI GENERALI**

<b>ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCIATA</b>	Attestato di frequenza
<b>DESTINATARI</b>	<p>Numero 12 OCCUPATI residenti e/o domiciliati in Liguria.</p> <p>Rispetto al presente Avviso, vengono considerati "occupati" le seguenti tipologie di addetti di imprese:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- dipendenti a libro paga; con contratti atipici, a tempo parziale, stagionali; soci lavoratori di cooperativa, soci/associati che partecipano al lavoro aziendale con carattere di abitualità e prevalenza e per tale posizione versano i contributi INPS, collaborazioni coordinate e continuative e a progetto, lavoratori in mobilità, in CIG/CIGS, imprenditori, lavoratori autonomi e liberi professionisti;</li><li>- dipendenti pubblici con contratto di lavoro a tempo determinato o indeterminato.</li></ul> <p><b>Tutti i requisiti vanno posseduti alla data di chiusura delle iscrizioni</b></p>
<b>PARI OPPORTUNITÀ</b>	L'accesso al corso avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n. 198/2006 (pari opportunità)
<b>MODALITÀ DI ISCRIZIONE</b>	Gli interessati potranno scaricare la scheda informativa e la doman-

	<p>da di iscrizione dal sito <a href="http://www.accademiadelturismo.eu">www.accademiadelturismo.eu</a></p> <p>La domanda di iscrizione (compilata e in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo) potrà essere consegnata presso la sede dell'Accademia del Turismo negli orari indicati:</p> <p><b>Accademia del Turismo, Piazzale Bianchi 1 _ 16033 Lavagna (GE)</b>  <b>tel. 0185/320492; orario ufficio: dal lunedì al venerdì 8;30 – 12;30</b>  <b>CHIUSURA SEGRETRIA DAL 3 AL 21 AGOSTO 2010</b></p> <p>In alternativa, permanendo le condizioni di emergenza sanitaria, la domanda di iscrizione (compilata e in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo) potrà essere trasmessa via e-mail all'indirizzo:</p> <p><a href="mailto:catalogoturismo2020@accademiadelturismo.eu">catalogoturismo2020@accademiadelturismo.eu</a></p> <p>In questo caso l'utente dovrà scansionare o fotografare la domanda di iscrizione dopo averla debitamente compilata, sottoscritta e dopo aver apposto la marca da bollo (€ 16,00 nel rispetto della normativa fiscale nazionale dell'imposta di bollo) che dovrà essere annullata apponendo una sigla sulla stessa e corredando la copia del documento di identità.</p>
--	--

**MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO**

<p><b>DURATA E STRUTTURA DEL CORSO</b></p>	<p>Durata: 24 ore</p> <p>Argomenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Table setting e mise en place: formale e informale 4 ore</li> <li>• Cenni di Banqueting 4 ore</li> <li>• Scenografia di base della tavola: forme, volumi e colori 4 ore</li> <li>• Decorazioni floreali/New trend flower 4 ore</li> <li>• Decorazioni a tema 4 ore</li> <li>• Decorazioni "green" e naturali/ecofriendly 4 ore</li> </ul> <p>Modalità di svolgimento: Formazione in presenza</p>
--	---

<p><b>ARTICOLAZIONE E FREQUENZA</b></p>	<p>L'impegno settimanale sarà mediamente di 4 ore due volte alla settimana.</p> <p>Non sono ammesse assenze.</p> <p>Sede Formativa:  Accademia del Turismo, Piazzale Bianchi 1 _ 16033 Lavagna (GE)</p>
---	---

**REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE**

<p><b>AMMISSIONE AL CORSO</b></p>	<p>La selezione delle domande avverrà attraverso procedura a sportello (in base all'ordine cronologico di presentazione della domanda.)</p>
-----------------------------------	---

<p><b>COMPETENZE IN INGRESSO</b></p>	<p>Esperienza in aziende del settore alberghiero/turistico/ristorazione</p>
--------------------------------------	---

**PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA**

**Programma Operativo ASSE 1 "Occupazione" e ASSE 3 "Istruzione e formazione"  
Regione Liguria FSE 2014 - 2020**