



**PIÙ LIGURIA**  
FSE: investiamo nel vostro futuro

**PROVINCIA DELLA SPEZIA**

**SETTORE 2 SERVIZIO FORMAZIONE PROFESSIONALE PROVINCIA DELLA SPEZIA**

PROGRAMMA OPERATIVO OBIETTIVO "COMPETITIVITÀ REGIONALE E OCCUPAZIONE" FONDO SOCIALE EUROPEO - REGIONE LIGURIA  
2007-2013 APPROVATO CON DECISIONE N° C(2007) 5474 DEL 7/11/2007 SUCCESSIVAMENTE MODIFICATO CON DECISIONE DELLA  
COMMISSIONE EUROPEA (C2013) 1658 DEL 15/03/2013

**Piano intervento Settoriale COMMERCIO ARTIGIANATO AGRICOLTURA TURISMO CULTURA**

**AVVISO PUBBLICO:** Piano Operativo Provinciale Biennale di Istruzione e Formazione Professionale 2011-2012 approvato con DCP n.55 del 05/07/2011 (Prorogato PARZIALMENTE all'anno 2013 con Delibera del Commissario straordinario n. 309 del 10/10/2013 ed integrata con Delibera del Commissario straordinario n. 97 del 22/05/2014)

**FOR LUNCH** (asse II- OCCUPABILITA' - Obiettivo Specifico e.e3.66 )



<b>QUALIFICA <u>BARISTA/BARMAN</u> 5.2.2.4.14</b>
Il <b>BARMAN</b> accoglie la clientela, cura il servizio di caffè, prepara bevande semplici o composte (cocktail). Contribuisce alla preparazione di piatti caldi e/o freddi, si occupa di servire la clientela al banco o al tavolo, procede all'incasso. Svolge la pulizia delle attrezzature proprie del bar e può occuparsi del rifornimento e della gestione degli stock (bibite, alimenti, etc.) Il mestiere richiede il rispetto di norme igieniche e di sicurezza (Dlgs 81/08 - H.A.C.C.P.).
<b>DESTINATARI n. 12</b> <b>Requisiti:</b> disoccupati/ sottoccupati/ inoccupati > 18 anni <b>Titolo di studio:</b> licenza media inferiore <b>Riserva 20% dei posti alla componente femminile = 3</b>

<b>QUALIFICA <u>PIZZAIOLO</u> 5.2.2.2.22</b>
Il <b>PIZZAIOLO</b> prepara e decora differenti prodotti da forno, pizze, focacce, torte salate, farinata... assemblando gli ingredienti necessari attenendosi a precise ricette in ordine a dosi, composizione e cottura. Realizza gli impasti necessari alle preparazioni (impasto per dolci, per la pizza...) e si occupa anche del rifornimento delle materie prime necessarie in cucina. Il Pizzaiolo partecipa al ripristino della cucina ed alla cura della dispensa.
<b>DESTINATARI n. 12</b> <b>Requisiti:</b> disoccupati/ sottoccupati/ inoccupati > 18 anni <b>Titolo di studio:</b> licenza media inferiore <b>Riserva 20% dei posti alla componente femminile = 3</b>



<b>MODULO COMUNE ORIENTAMENTO 90 ORE</b> 24 partecipanti (12 BARMAN + 12 PIZZAIOLO)
--



<b>BARISTA/BARMAN</b> 12 partecipanti
<b>FORMAZIONE 510 ORE</b> teoria 100 ore- pratica 230 ore - stage 180 ore

<b>PIZZAIOLO</b> 12 partecipanti
<b>FORMAZIONE 510 ORE</b> teoria 100 ore- pratica 230 ore - stage 180 ore



<b>MODULO COMUNE PLACEMENT 160 ORE</b> 24 partecipanti (12 BARMAN + 12 PIZZAIOLO)
--



ATTESTATO RILASCIATO	<b>QUALIFICA <u>BARISTA/BARMAN</u> 5.2.2.4.14</b>
----------------------	---

ATTESTATO RILASCIATO	<b>QUALIFICA <u>PIZZAIOLO</u> 5.2.2.2.22</b>
----------------------	--

<b>MODALITA' DI SELEZIONE</b>	Test psico-attitudinale + colloquio motivazionale individuale riservato ai primi 36 candidati in graduatoria alla prova scritta di ciascuna azione formativa. <b>I partecipanti ai corsi dovranno sostenere visite mediche volte ad accertare l'idoneità alla mansione specifica ai sensi del D.Lgs 81/08 (a spese dell'Ente).</b>
<b>PERIODO CORSI</b>	DICEMBRE 2014- GIUGNO 2015
<b>PRESENTAZIONE DOMANDE</b>	La domanda di iscrizione si può scaricare dal sito <a href="http://www.afcl.it">www.afcl.it</a> oppure ritirare presso FCL Via U. Foscolo, 25 - 19125 La Spezia, dove va restituita compilata, datata e firmata in originale, completa di marca da bollo come da normativa vigente (€ 16,00) e dai seguenti documenti ► Scheda anagrafica centro impiego di competenza ► Copia del titolo di studio ► 2 fototessera
<b>SCADENZA DOMANDE</b>	La domanda di iscrizione si può presentare da <b>LUNEDÌ 10 NOVEMBRE</b> a <b>MARTEDÌ 02 DICEMBRE 2014</b> entro le ore <b>13,00</b> a mano in orario di segreteria <b>9,30/13 - 14/16</b> o tramite Raccomandata A/R <b>NON FA FEDE IL TIMBRO POSTALE</b> per info FCL: tel. 0187/ 511983 - fax. 0187/ 569007 <a href="mailto:info@afcl.it">info@afcl.it</a> - <a href="http://www.afcl.it">www.afcl.it</a>



**I CORSI SONO COMPLETAMENTE GRATUITI**

IN PARTENARIATO CON

**PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA**



**PIÙ LIGURIA**  
FSE: investiamo nel vostro futuro

**ATI FOR LUNCH**



**PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA**

**DOMANDA DI ISCRIZIONE ALL'INTERVENTO**

**BARISTA/BARMAN – COD. SP14COM-E4352-700 – FORMAZIONE**

...I... sottoscritto/a \_\_\_\_\_

nato/a il |\_|\_|/|\_|\_|/|\_|\_|\_|\_| a \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_)

Stato \_\_\_\_\_

Codice Fiscale |\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|

**CHIEDE**

di essere iscritto/a a frequentare/partecipare all'intervento indicato e a tale scopo, sotto la propria responsabilità, consapevole delle sanzioni penali previste dalla Legge in caso di mendaci dichiarazioni in base agli art. 496 del Codice penale e art.76 del dpr 455 del 28/12/2000, nonché della decadenza dei benefici conseguiti in base alle stesse,

**DICHIARA**

**di essere**

Uomo

Donna

**di avere la cittadinanza:**

1	Italia	
2	Altri paesi UE	
3	Paesi non UE del Mediterraneo	
4	Paesi europei non UE	
5	Altri paesi africani	
6	Altri paesi asiatici	
7	America	
8	Oceania	

**di risiedere** in Via/Piazza \_\_\_\_\_

n° \_\_\_\_\_

C.A.P. \_\_\_\_\_ Località \_\_\_\_\_

Prov. \_\_\_\_\_

Tel. Abitazione \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ Telefono cellulare \_\_\_\_/\_\_\_\_

e-mail \_\_\_\_\_

(Nel caso in cui la residenza non coincida con il domicilio)

**di avere il domicilio** in Via/Piazza \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_

C.A.P. \_\_\_\_\_ Località \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_

Tel. Abitazione

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

e-mail \_\_\_\_\_

**1. Di essere in possesso del seguente titolo di studio:**

conseguito presso \_\_\_\_\_

in data \_\_\_\_\_ con la votazione di \_\_\_\_\_

1	Nessun titolo o licenza elementare	
2	Obbligo scolastico	
3	Obbligo formativo	
4	Qualifica professionale post obbligo	
5	Diploma di maturità e diploma di scuola superiore	
6	Qualifica professionale post-diploma e IFTS	
7	Diploma universitario e Laurea breve	
8	Laurea	
9	Diploma post laurea (master, dottorato)	

**2. dichiara di aver negli ultimi due anni frequentato e interrotto un corso di studi senza conseguire il titolo:** *(indicare il tipo di scuola eventualmente abbandonata)*

1	scuola media inferiore o di base	
2	istituto professionale	
3	istituto tecnico	
4	istituto magistrale	
5	istituto d'arte	
6	liceo	
7	università	

**3. dichiara di essere nella seguente condizione professionale** *(indicare una sola risposta)*

1	in cerca di prima occupazione in uscita dalla scuola/università <i>(chi non ha mai lavorato, non studia e cerca lavoro)</i>	
2	disoccupato o iscritto alle liste di mobilità <i>(chi ha perso o lasciato il lavoro anche se saltuario/atipico, donne che hanno l'intento di rientrare nel mercato del lavoro)</i>	
3	Occupato alle dipendenze <i>(compreso chi ha un'occupazione saltuaria/atipica e chi è in CIG)</i>	
4	Occupato con contratto a causa mista <i>(CFL/Apprendistato)</i>	
5	Imprenditore, Lavoratore autonomo	
6	Studente <i>(chi frequenta un corso regolare di studio scolastico/universitario)</i>	
7	Inattivo <i>(chi non ha e non cerca lavoro)</i>	

**4. (se disoccupato) Dichiaro di essere in stato di disoccupazione dal**

1	di essere iscritto al Centro per l'impiego/Ufficio di collocamento dal  _ _  -  _ _ _ _  (indicare mese e anno)
---	--

**e di essere in cerca di lavoro da:** (se in cerca di lavoro)

1	da meno di 6 mesi	
2	da 6 a 11 mesi	
3	da 12 a 24 mesi	
4	da oltre 24 mesi	

**Dichiaro di avere intenzione di:** (se l'intervento in parola è per la creazione d'impresa')

1	avviare nuova impresa in zona ob. 2 2000-2006	
2	avviare nuova impresa NON in zona ob. 2 2000-2006	

**Dichiaro altresì**


**Dichiaro infine:**

- di essere a conoscenza che l'assegnazione al corso è subordinata al superamento di apposita selezione e relativa graduatoria sarà affissa all'albo dell'Ente/CPFP/Azienda e che la frequenza al corso resta condizionata all'esito di visite mediche di idoneità, svolte nei casi e con le modalità previste dalle leggi vigenti;
- di avere letto la scheda informativa di dettaglio ovvero il bando relativo al corso e di accertarne integralmente il contenuto.

Allega infine la dichiarazione di consenso al trattamento dei propri dati personali (D.Lgs. 196/2003).

Data, \_\_\_\_\_

**FIRMA DEL RICHIEDENTE**

\_\_\_\_\_

## INFORMATIVA AI SENSI DEL D.Lgs. N. 196 DEL 30 GIUGNO 2003

“Codice in materia di protezione dei dati personali”

Il Decreto legislativo 30 giugno 2003, n.196 “Codice in materia di protezione dei dati personali” prevede che chiunque fornisca dati riferiti a se stesso riceva una serie di informazioni sul loro trattamento.

I dati da Lei conferiti saranno trattati e contenuti in banche dati allo scopo di consentire la gestione elettronica del procedimento amministrativo in relazione al quale il conferimento di dati è obbligatorio.

L'eventuale rifiuto a fornirli potrebbe comportare la mancata o parziale definizione del procedimento amministrativo.

Titolare del trattamento dei dati è anche l'Amministrazione Provinciale della Spezia, l'incaricato è il funzionario responsabile della gestione.

Il contenuto di tali banche dati sarà inoltre utilizzato dall'Amministrazione Provinciale della Spezia per effettuare ricerche anonime di tipo statistico e per creare indirizzari, aggiornati a seguito di vostra comunicazione scritta. Gli estratti dei dati saranno comunicati a enti e soggetti coinvolti nella gestione del Fondo Sociale Europeo e dalle altre linee di finanziamento utilizzate nonché ai soggetti con i quali l'Amministrazione Provinciale della Spezia ha attivato convenzioni per attività di servizi informatici e saranno parzialmente diffusi al pubblico.

Per l'esercizio dei diritti riconosciuto dall'art. 7 del D.Lgs. 196/2003 potrà rivolgersi all'Amministrazione Provinciale della Spezia, l'incaricato è il funzionario responsabile della gestione.

Data \_\_\_\_\_

Timbro e firma leggibile per esteso \_\_\_\_\_  
(da firmare per presa conoscenza)

Decreto Legislativo n.196/2003

Art. 7 - Diritto di accesso ai dati personali ed altri diritti

1. L'interessato ha diritto di ottenere la conferma dell'esistenza o meno di dati personali che lo riguardano, anche se non ancora registrati, e la loro comunicazione in forma intelligibile.
2. L'interessato ha diritto di ottenere l'indicazione:
  - a) dell'origine dei dati personali;
  - b) delle finalità e modalità del trattamento;
  - c) della logica applicata in caso di trattamento effettuato con l'ausilio di strumenti elettronici;
  - d) degli estremi identificativi del titolare, dei responsabili e del rappresentante designato ai sensi dell'articolo 5, comma 2;
  - e) dei soggetti o delle categorie di soggetti ai quali i dati personali possono essere comunicati o che possono venirne a conoscenza in qualità di rappresentante designato nel territorio dello Stato, di responsabili o incaricati.
3. L'interessato ha diritto di ottenere:
  - a) l'aggiornamento, la rettificazione ovvero, quando vi ha interesse, l'integrazione dei dati;
  - b) la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, compresi quelli di cui non è necessaria la conservazione in relazione agli scopi per i quali i dati sono stati raccolti o successivamente trattati;
  - c) l'attestazione che le operazioni di cui alle lettere a) e b) sono state portate a conoscenza, anche per quanto riguarda il loro contenuto, di coloro ai quali i dati sono stati comunicati o diffusi, eccettuato il caso in cui tale adempimento si rivela impossibile o comporta un impiego di mezzi manifestamente sproporzionato rispetto al diritto tutelato.
4. L'interessato ha diritto di opporsi, in tutto o in parte:
  - a) per motivi legittimi al trattamento dei dati personali che lo riguardano, ancorché pertinenti allo scopo della raccolta;

al trattamento di dati personali che lo riguardano a fini di invio di materiale pubblicitario o di vendita diretta o per il compimento di ricerche di mercato o di comunicazione commerciale



**PIÙ LIGURIA**  
FSE: investiamo nel vostro futuro

**PROVINCIA DELLA SPEZIA**

**SETTORE 2 SERVIZIO FORMAZIONE PROFESSIONALE PROVINCIA DELLA SPEZIA**

PROGRAMMA OPERATIVO OBIETTIVO "COMPETITIVITÀ REGIONALE E OCCUPAZIONE" FONDO SOCIALE EUROPEO - REGIONE LIGURIA  
2007-2013 APPROVATO CON DECISIONE N° C(2007) 5474 DEL 7/11/2007 SUCCESSIVAMENTE MODIFICATO CON DECISIONE DELLA  
COMMISSIONE EUROPEA (C2013) 1658 DEL 15/03/2013

**Piano intervento Settoriale COMMERCIO ARTIGIANATO AGRICOLTURA TURISMO CULTURA**

**AVVISO PUBBLICO:** Piano Operativo Provinciale Biennale di Istruzione e Formazione Professionale 2011-2012 approvato con DCP n.55 del 05/07/2011 (Prorogato PARZIALMENTE all'anno 2013 con Delibera del Commissario straordinario n. 309 del 10/10/2013 ed integrata con Delibera del Commissario straordinario n. 97 del 22/05/2014)

**ATI FOR LUNCH**

(asse II- OCCUPABILITA' - Obiettivo Specifico e.e3.66 )



**QUALIFICA BARISTA/BARMAN 5.2.2.4.14**

Il **BARMAN** accoglie la clientela, cura il servizio di caffè, prepara bevande semplici o composte (cocktail). Contribuisce alla preparazione di piatti caldi e/o freddi, si occupa di servire la clientela al banco o al tavolo, procede all'incasso. Svolge la pulizia delle attrezzature proprie del bar e può occuparsi del rifornimento e della gestione degli stock (bibite, alimenti, etc.) Il mestiere richiede il rispetto di norme igieniche e di sicurezza (Dlgs 81/08 - H.A.C.C.P.).

**DESTINATARI n. 12**

**Requisiti:** disoccupati/ sottoccupati/ inoccupati > 18 anni

**Titolo di studio:** licenza media inferiore

**Riserva 20% dei posti alla componente femminile = 3**

**QUALIFICA PIZZAIOLO 5.2.2.2.22**

Il **PIZZAIOLO** prepara e decora differenti prodotti da forno, pizze, focacce, torte salate, farinata... assemblando gli ingredienti necessari attenendosi a precise ricette in ordine a dosi, composizione e cottura. Realizza gli impasti necessari alle preparazioni (impasto per dolci, per la pizza...) e si occupa anche del rifornimento delle materie prime necessarie in cucina. Il Pizzaiolo partecipa al ripristino della cucina ed alla cura della dispensa.

**DESTINATARI n. 12**

**Requisiti:** disoccupati/ sottoccupati/ inoccupati > 18 anni

**Titolo di studio:** licenza media inferiore

**Riserva 20% dei posti alla componente femminile = 3**

**MODULO COMUNE ORIENTAMENTO 90 ORE**

24 partecipanti (12 BARMAN + 12 PIZZAIOLO)

**BARISTA/BARMAN 12 partecipanti**

**FORMAZIONE 510 ORE**

teoria 100 ore- pratica 230 ore - stage 180 ore

**PIZZAIOLO 12 partecipanti**

**FORMAZIONE 510 ORE**

teoria 100 ore- pratica 230 ore - stage 180 ore

**MODULO COMUNE PLACEMENT 160 ORE**

24 partecipanti (12 BARMAN + 12 PIZZAIOLO)

ATTESTATO RILASCIATO

**QUALIFICA**  
**BARISTA/BARMAN**  
**5.2.2.4.14**

ATTESTATO RILASCIATO

**QUALIFICA**  
**PIZZAIOLO** **5.2.2.2.22**

## SCHEDA INFORMATIVA CORSUALE

L'attività formativa è caratterizzata da **3 Sottoprogetti**, di cui il Sottoprogetto1- *Orientamento* ed il Sottoprogetto 4- *Placement* vengono sviluppati riunendo i 24 partecipanti in uscita dalla selezione sia per la qualifica di BARMAN che per quella di PIZZAIOLO. Il Sottoprogetto 2 è invece finalizzato alla formazione specifica per la qualifica di BARMAN (12 partecipanti). La frequenza prevede dunque **600 ore /allievo** + l'attività di Placement per la ricerca attiva del lavoro post qualificazione.

### SOTTOPROGETTO 1: ORIENTAMENTO 90 ORE (Modulo Comune per aspiranti BARMAN e PIZZAIOLI)

È rivolto a 24 allievi già selezionati per la partecipazione ai due diversi percorsi formativi (12 allievi Barman + 12 allievi Pizzaiolo) è propedeutico al percorso formativo

#### PROGRAMMA

	ore
◆ Orientamento al lavoro	40
◆ Introduzione al percorso ed al ruolo	
◆ Tecniche e modalità comportamentali	18
◆ Sicurezza	28
◆ Diritto del lavoro	04

### SOTTOPROGETTO 2: BARMAN /BARTENDER 510 ORE (Modulo Specialistico per BARMAN)

È rivolto a 12 allievi già selezionati per la partecipazione alla qualifica professionale di BARISTA –BARMAN cod. **ISTAT 5.2.2.4.14** (REPERTORIO LIGURE DELLE FIGURE PROFESSIONALI – 16 - ALBERGHI, RISTORAZIONE, TURISMO). La fase di **FORMAZIONE** sarà contraddistinta da un'alternanza di lezioni teoriche in aula (100 ore) e di esercitazioni in laboratorio di sala –bar (218 ore + 12 di verifica)

Finalità della parte teorica sarà quella di favorire l'approfondimento delle nozioni specifiche della figura professionale e di sviluppare anche quelle maggiormente centrate sul "customer care" e sull'attenzione verso il Cliente: a questo scopo verrà sviluppato un modulo formativo specifico, inerente le tecniche di comunicazione, volto ad agevolare nei partecipanti maggiori capacità di relazione con l'esterno (la clientela) e ad ottenere riscontri positivi all'interno (cioè nei rapporti tra gli stessi operatori). Al di là dei vantaggi di una migliore gestione delle relazioni interpersonali (sia con i clienti che con i colleghi ed i fornitori) gli allievi acquisiranno un'ulteriore capacità di interpretare le esigenze della clientela, coniugando abilmente richiesta ed offerta di prodotti sulla base delle nuove tendenze del gusto...

Durante tutta la fase di pratica in laboratorio, mirata alla trasformazione delle nozioni teoriche in competenze tecniche, i futuri "BARMAN" avranno la possibilità di cimentarsi nella realizzazione di aperitivi, cocktail, ; acquisire le tecniche base della caffetteria, e, sperimentare nuovi metodi e attrezzature innovative, lavorando in equipe sotto la guida di formatori esperti di settore.

La fase di stage rappresenterà il banco di prova delle competenze apprese, momento finale di perfezionamento della formazione d'aula e di esercitazione. Gli allievi saranno inseriti in bar/ ristoranti con sala bar....., della Provincia, dove potranno completare l'esperienza formativa con l'esperienza diretta in ambito lavorativo, accrescendo qualitativamente la propria professionalità.

#### PROGRAMMA

AREA TECNICA	ore
◆ Lingua Inglese	42
◆ Luoghi di interesse turistico e itinerari enogastronomici- Patrimonio artistico della Provincia	14
◆ Marketing	16
◆ Merceologia	12
◆ HACCP	16
AREA PRATICA	ore
Latte Art (Caffetteria) - Cocktails - Long Drink - Aperitivi - Enologia e Vini - Fruit carving: intagli e sculture con frutta e verdura - <b>Working Flair (Bartender)</b>	230



Il partenariato con **cibiamo** GROUP consentirà un'ottimizzazione dell'inserimento degli allievi in stage.

### SOTTOPROGETTO 4: PLACEMENT 160 ORE (Modulo Comune per aspiranti BARMAN e PIZZAIOLI)

Collocato al termine del percorso formativo il servizio di placement rappresenta, un prezioso supporto per la propria ricerca attiva di lavoro. Gli allievi in uscita dalla fase di formazione per Barman (12 allievi) e Pizzaiolo (12 allievi) saranno guidati ad una scelta professionale consapevole attraverso la conoscenza diretta e concreta del mondo del lavoro, poiché il placement, che si configura come integrazione del percorso formativo, dovrà, oltre che agevolare le scelte professionali, perseguire obiettivi di approfondimento delle conoscenze del mondo produttivo con particolare riferimento al settore di interesse del piano formativo.

### PROGRAMMA

	ore
◆ Bilancio di Competenze	
◆ Scouting	160

### OBIETTIVI:

#### Obiettivo generale del corso

Al termine del corso di formazione completo, i partecipanti saranno in grado di preparare cocktail, long drinks, e bevande curando la presentazione e proponendo nuove originali ricette.

In particolare saranno in grado utilizzare il **working flair** (flair da lavoro) intrattenendo la clientela con momenti di animazione e di spettacolo e potranno altresì esercitare competenze specifiche di relazione e conoscenza del patrimonio enogastronomico locale ai fini di una più ampia promozione del Territorio e delle sue potenzialità

#### Obiettivo specifico

##### Il progetto si propone di:

1. Creare una figura professionale specialistica, con saper fare d'avanguardia, in grado di preparare cocktails, caffetteria, conoscere le tecniche di miscelazione delle diverse bevande, gli alcolici nazionali ed esteri, organizzare happy hour ed avere un particolare senso creativo che permetta di appagare la clientela
2. Incrementare la presenza sul territorio di figure professionali qualificate nell'esercizio dell'attività di Barman
3. Implementare le competenze culturali e le abilità comunicative e di marketing dei partecipanti mettendoli in grado di preparare e di pubblicizzare ad arte i prodotti offerti

### ANNO 2014/ 2015

28 GIUGNO 2014	NOVEMBRE/ DICEMBRE 2014	GENNAIO 2015	FEBBRAIO 2015
SCADENZA AVVISO PUBBLICO	PUBBLICIZZAZIONE SELEZIONE	ORIENTAMENTO	FORMAZIONE BARMAN  FORMAZIONE PIZZAIOLO

MARZO 2015	APRILE 2015	MAGGIO 2015	GIUGNO 2015
FORMAZIONE BARMAN  FORMAZIONE PIZZAIOLO	FORMAZIONE BARMAN  FORMAZIONE PIZZAIOLO	FORMAZIONE BARMAN  FORMAZIONE PIZZAIOLO	STAGE BARMAN  STAGE PIZZAIOLO

GIUGNO 2015	GIUGNO 2015
ESAME DI QUALIFICA	PLACEMENT