Occupazione post pandemia



AREZZO

Prende il via il corso di formazione per operatore della ristorazione servizi di sala e bar, organizzato da Cescot-Confesercenti. L'agenzia Formativa, in partenariato con Formaimpresa Surl e Consorzio Abaco, offre una preziosa opportunità di formazione mirata a inserire i giovani nel mondo del lavoro con l'obiettivo anche di dare una risposta agli addetti del settore in cerca

Chiara Crociani: "I ragazzi possono essere proiettati nel mondo del lavoro"

Comincia il corso gratuito per addetto sala bar e cuoco

di personale qualificato in epoca post Covid. Il percorso di formazione, è gratuito ed è finanziato dalla Regione Toscana con le risorse del Fse.

"Il corso di formazione Sa.ba. - spiega il direttore dell'Agenzia Formativa Chiara Crociani (foto) - è riservato all'utenza drop out, ovvero ai minori di 18 anni che abbiano adempiuto all'obbligo di istruzione e siano fuoriusciti dal sistema scolastico. Una fascia di ragazzi che attraverso il corso possono ottenere una qualifica capace di proiettarli nel mondo del lavoro con le competenze ne'cessarie sempre più ricercate dagli addetti del settore della ristorazione. In questa fase post pandemia, c'è una crescente richiesta di personale da occupare. Il lockdown infatti ha spinto molti lavoratori del settore, fortemente penalizzati dal-

le restrizioni, a trovare altre occupazioni e adesso nel momento della ripartenza l'offerta di lavoro è in aumento. Al tempo stesso per i titolari non è facile trovare persone qualificate da impiegare. Un trend occupazionale che stimiamo si protragga per il futuro e per questo abbiamo pensato di offrire un percorso formativo qualificato. Al termine del percorso formativo ai corsisti sarà rilasciata la qualifica professionale di 'Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande', utile ad affacciarsi nel mondo della ristorazione con le carte in regola". Sono 2.100 le ore di formazione di cui 1.300 di lezione in aula e in laboratorio di cucina - e 800 ore di stage da svolgere presso un'impresa del settore.