



Progetto OH! OPPORTUNITY HUB

- IL PROGETTO -

COS'È

OH! Opportunity Hub è un progetto di formazione per giovani che hanno una forte predisposizione verso il settore food e tutto ciò che ci gravita attorno. Il progetto ha lo scopo di formare 12 giovani per dare loro quelle che sono le competenze tecniche per poter lavorare nell'ambito ristorazione.

Il progetto parte a marzo e prevede, per 12 ragazzi, una formazione di tre settimane con Penta Formazione e un laboratorio di sperimentazione delle competenze in 311 Verona.

Alla formazione seguirà, per 7 dei 12 ragazzi, uno stage retribuito €500 al mese, in un'azienda/cooperativa selezionata, scelta insieme al candidato.

Il progetto è promosso dalla *Cooperativa Sociale I Piosi* in collaborazione con *Fondazione Edulife* e *Penta Formazione*. È sostenuto da *Fondazione Cariverona*.

LE EDIZIONI DEL PROGETTO

Il progetto parte nel 2019 con la prima edizione. Verrà riproposto nel 2020 e 2021.

Per rimanere aggiornati iscrivendosi alla newsletter, basta visitare il sito www.oh-opportunityhub.com e cliccare su RIMANI AGGIORNATO.

PER PARTECIPARE

Devi avere tra i 18 e i 29 anni | Non studiare | Non lavorare

Per partecipare è necessario inviare la propria candidatura tramite il questionario da compilare sul sito www.oh-opportunityhub.com cliccando su ISCRIVITI e inviare il curriculum alla mail politicheattive@ipiosi.it.



Progetto OH! OPPORTUNITY HUB

- LA FORMAZIONE con Penta Formazione -

LINGUA INGLESE

- Termini specifici ristorante/bar/cocktails
 - Come richiedere gli ordini
 - Come spiegare i piatti
-

SERVIZIO SALA

- La ristorazione e la figura del cameriere di sala
 - Il ristorante e le attrezzature
 - Il servizio di sala e l'organizzazione della sala
 - Gli stili di servizio
-

CAFFETTERIA E BAR

- L'organizzazione del reparto bar
 - La caffetteria
 - I cocktail, frullati, sciroppi
 - Tecniche di miscelazione
 - Vino e beverage (spumanti e birra)
-

HACCP

- Programma obbligatorio di HACCP
 - Specifiche sulla conservazione degli alimenti
 - Specifiche sul trattamento degli alimenti
 - Specifiche sul trasporto degli alimenti
-

FORMAZIONE GENERALE E SPECIFICA RISCHIO BASSO

- Programma obbligatorio previsto dalla normativa
-

MARKETING DEL PRODOTTO

- La valorizzazione del prodotto locale

ALLESTIMENTO BANCHETTI E VISUAL

- Come strutturare menù e preventivi per i clienti
 - Come creare da zero lo "starter-kit" per fare Catering
 - Come trovare fornitori
 - Tecniche di visual
-

ORGANIZZAZIONE EVENTI

- Progettazione dell'evento (costi – budget)
 - Come gestire gli aspetti tecnico-logistici dell'organizzazione di un grande evento
 - Allestimenti (nozioni di interior)
 - Studio di casi
 - Wedding
-

TEAM WORK

- Passare da gruppo a team
 - Lavorare in team
 - Team efficaci e inefficaci
 - Ingredienti essenziali del teamworking
-

COMUNICAZIONE CON IL CLIENTE

- Comunicazione verbale e non verbale
- Come prendere e gestire la comanda
- Come consigliare il cliente e recepire eventuali esigenze particolari



Progetto OH! OPPORTUNITY HUB

- SKILL FACTORY in 311 Verona -

C O S ' È

Skill Factory è la formazione che si terrà in 311 Verona: un laboratorio di sperimentazione in cui mettere in gioco e sviluppare le proprie competenze.

C O M E F U N Z I O N A

I partecipanti verranno divisi in team e stimolati a mettere in campo le proprie competenze e creatività; lo scopo sarà quello di realizzare un progetto di realtà commissionato da un'impresa del settore food. Per affrontare la sfida verranno utilizzate tecniche mutuare dal design thinking: ricerca, sintesi, ideazione e prototipazione. Al termine, i team presenteranno la propria proposta all'azienda.

Coloro che avranno presentato i progetti migliori avranno modo di entrare in azienda per lo stage.

I partecipanti avranno a disposizione consulenti e formatori per approfondire le proprie competenze e portare a termine il progetto assegnato. Il team sarà affiancato da un'equipe che faciliterà il lavoro.

Durante la skills factory verrà data particolare attenzione alla formazione nell'ambito delle soft skills, verranno realizzate visite ad aziende e realtà innovative e incontri con testimoni, professionisti ed imprenditori dell'ambito food.