



PROGETTO T.R.A. TRIESTE RESTAURANT ACADEMY

Dal 06 novembre parte il progetto T.R.A. Trieste Restaurant Academy, promosso dall'Agenzia Regionale per il Lavoro e cofinanziato dal progetto PIPOL, che prevede la formazione di **cuochi, pizzaioli e camerieri di sala**, con la collaborazione dell' Ente di formazione IAL, di FIPE – Federazione Italiana Pubblici Esercizi e delle aziende di Trieste operanti nel settore.

Obiettivo del progetto è la formazione avanzata di queste figure che andranno a rispondere ad un'esigenza di mercato che sta emergendo in modo significativo.

Il corso prevede circa 500 ore di cui almeno 150 di stage presso le aziende partners di progetto, con la possibilità, per i migliori candidati, di avere poi un tirocinio formativo con rimborso, volto all'assunzione.

I tre corsi avranno ore di compresenza per favorire la riproduzione sperimentale dell'ambiente lavorativo, facendo dialogare il personale che lavora in cucina con quello di sala.

Sarà previsto un modulo di Bon Ton ed Etiquette, curato dal giornalista, scrittore e opinionista televisivo, Nicola Santini, considerato uno dei massimi esperti di galateo, che insegnerà ai partecipanti a far fronte a qualsiasi tipo di clientela, anche a quella più esigente e raffinata.

I candidati dovranno avere i seguenti **requisiti in entrata**: per il profilo di camerieri, conoscenza lingua inglese B1 ed età tra i 18 ed i 29 anni; costituiranno titolo preferenziale, la conoscenza di una seconda lingua straniera, tra tedesco, sloveno, croato e russo, ed il possesso di un diploma di scuola alberghiera. Per il profilo di cuoco e pizzaiolo, invece, conoscenza fluente della lingua italiana ed esperienza lavorativa di almeno 6 mesi nella mansione. Per tutti i profili è richiesta flessibilità oraria, disponibilità a svolgere turni festivi e notturni e l'iscrizione al progetto PIPOL.

Il Centro per l'Impiego di Trieste si occuperà della preselezione con la verifica dei requisiti d'accesso. Successivamente, i candidati preselezionati svolgeranno un colloquio conoscitivo con la commissione esaminatrice composta dal team di selezionatori del CPI, dagli operatori dello IAL e da una delegazione di ristoratori, che individueranno il gruppo classe finale partecipante al progetto.

Per inviare le candidature vai al sito: <https://offertelavoro.regione.fvg.it/> e fai la ricerca per "Ambito territoriale" Giuliano-Trieste codici offerta: CAMERIERE DI SALA L424-10898 CUOCO L424-10895 PIZZAIOLO L424-10896

Sono circa 50 i locali di Trieste che hanno già aderito all'iniziativa: Ai tre Merli Al Ramaiolo Alcivicosei Antica Ghiacceretta Antico Panada Bandierette Bar Ferrari Basilicò Bella Napoli C'era una volta Caffè degli Specchi Caffè San Marco Caffè Tommaseo Celestino Da Giovanni Dolomitiko Draw Elià Enoteca Bischoff Forst Birreria Genuino Giardino Tergesteo Harry's Grill Grand Hotel Duchi Hotel Continentale Il Barattolo Joia Kapuziner Keller La Bottega di Trimalcione La Carega La Tana La Tecia Marinato Mascalzone Latino Navigando Old Wild West – Torri Palace Suite Hotel Paulaner Pizzeria Copacabana Puro Puro Banqueting Spiller Birreria Suban Antica Trattoria Tenda Rossa Torrenuvola Coop. Sociale Tre Quarti Viezz Bistrot Viezzoli Pan. Past. Zeroquaranta.

Per ulteriori informazioni:
Centro per l'impiego di Trieste
Preselezione CPI: ido.ts@regione.fvg.it
Telefono 040- 377 2877 (dalle 11 alle 13)