



PROGETTO UMBRIA LEGALE E SICURA

DALLA VULNERABILITÀ ALL'AUTONOMIA: LABORATORI TECNICO PROFESSIONALI

Nell'ambito delle attività a supporto dell'inclusione lavorativa dei migranti provenienti da paesi terzi, il progetto Umbria Legale e Sicura, capofilato dalla Regione Umbria, e gestito da un ampio e qualificato partenariato, organizza 12 laboratori tecnico-professionali, erogati sotto forma di workshop, e della durata di 48 ore.

il laboratorio è aperto alla partecipazione di tutti i migranti provenienti da paesi terzi, con i documenti in regola e in età lavorativa, i beneficiari iscritti avranno modo di avviare un percorso formativo che permetterà di conoscere le basi di alcune professioni particolarmente ricercate sul territorio regionale, conseguendo un attestato di partecipazione e per alcuni laboratori le certificazioni per la sicurezza sul lavoro e delle qualifiche tecniche.

il percorso garantisce ai partecipanti gli elementi di base per poter avviare le loro carriere professionali, attraverso dei moduli teorici in classe, e moduli pratici in azienda, sotto la supervisione dei tutor ingaggiati dai partner ENFAP Umbria, IAL Umbria e SMILE Umbria.

Per il progetto Umbria Legale e Sicura, IAL Umbria organizza il laboratorio di **Ristorazione - elementi di base per l'addetto al servizio sala e ai piani**.

IAL (Innovazione Apprendimento Lavoro) Umbria srl, impresa sociale di emanazione della CISL, è stata costituita nel 1995 quale strumento unico di riferimento di tutta l'organizzazione sindacale per la formazione professionale, permanente e continua, e per l'inserimento lavorativo dei giovani e di tutti i lavoratori, occupati e non.

In coerenza con la volontà ribadita da IAL Nazionale, intende rinsaldare il rapporto con i lavoratori e con le imprese, si propone di restituire all'orientamento e alla formazione la capacità di essere strumento effettivo di tutela, di crescita e di promozione del lavoro e del lavoratore.

Per le iscrizioni è possibile rivolgersi a:

IAL Umbria, Loredana Pelli - tel: 075/5067479; mail: loredana.pelli@ialumbria.it





RISTORAZIONE – ELEMENTI DI BASE PER L'ADDETTO AL SERVIZIO SALA E AI PIANI

MODULI

UFC	UC	ORE
1- Esercizio di un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma	Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma	6
2- Sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro	Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro – Ristorazione (HACCP)	12
3- Sicurezza sul luogo di lavoro	Lavorare in sicurezza nell'ambito dei servizi di ristorazione	8
4 - La mise en place del servizio in sala e ai piani	Definire la mise en place del servizio in sala e ai piani	22
TOTALE		48



PARTNER / ATS





Direzione Generale per la lotta alla povertà e per la programmazione sociale
 Direzione Generale per la lotta alla povertà e per la programmazione sociale

Organismo intermedio
 Autorità di gestione



Progetto Umbria Legale e Sicura: Capacity Building del Sistema territoriale di contrasto allo sfruttamento lavorativo dei migranti cittadini di Paesi Terzi. Codice CUP: I61D2400000006
LABORATORIO TECNICO PROFESSIONALE "RISTORAZIONE – ELEMENTI DI BASE PER L'ADDETTO AL SERVIZIO SALA E AI PIANI"

data	giorni	dalle	alle	UFC	UC	Docente	sede	ore	Progr. ore
18/10/2025	sabato								0
19/10/2025	domenica								0
20/10/2025	lunedì	9.00	13.00	1 - Esercizio di un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma	Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma	UFFICIO VERTENZE OLIVIA STAZI	CISL BASTIA via Ettore Majorana, 26 06083 - Bastia Umbra (PG)	4	4
		14.00	16.00				UFFICIO VERTENZE OLIVIA STAZI	CISL BASTIA via Ettore Majorana, 26 06083 - Bastia Umbra (PG)	2
21/10/2025	martedì	14:30	18:30	4 - La mise en place del servizio ai piani	Definire la mise en place del servizio in sala e ai piani	ALESSIO ANTONUCCI	CNOS FAP Sede di Perugia - Via Don Bosco, 7	4	10
22/10/2025	mercoledì	14:30	18:30	4 - La mise en place del servizio ai piani	Definire la mise en place del servizio in sala e ai piani	ALESSIO ANTONUCCI	CNOS FAP Sede di Perugia - Via Don Bosco, 7	4	14
23/10/2025	giovedì	9.00	13.00	3- Sicurezza sul luogo di lavoro	Lavorare in sicurezza nell'ambito dei servizi di ristorazione	CHRISTIAN IGOR MOLLICHELLA	CISL BASTIA via Ettore Majorana, 26 06083 - Bastia Umbra (PG)	4	18
		14.00	18.00				CHRISTIAN IGOR MOLLICHELLA	CISL BASTIA via Ettore Majorana, 26 06083 - Bastia Umbra (PG)	4
24/10/2025	venerdì								22
25/10/2025	sabato								22
26/10/2025	domenica								22
27/10/2025	lunedì	14:30	18:30	4 - La mise en place del servizio ai piani	Definire la mise en place del servizio in sala e ai piani	ALESSIO ANTONUCCI	CNOS FAP Sede di Perugia - Via Don Bosco, 7	4	26
28/10/2025	martedì	14:30	18:30	4 - La mise en place del servizio ai piani	Definire la mise en place del servizio in sala e ai piani	ALESSIO ANTONUCCI	CNOS FAP Sede di Perugia - Via Don Bosco, 7	4	30
29/10/2025	mercoledì	14:30	17:30	4 - La mise en place del servizio ai piani	Definire la mise en place del servizio in sala e ai piani	ALESSIO ANTONUCCI	CNOS FAP Sede di Perugia - Via Don Bosco, 7	3	33
30/10/2025	giovedì	08:30	14:30	2- Sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro	Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro – Ristorazione (HACCP)	MICHELE GALERI	CISL BASTIA via Ettore Majorana, 26 06083 - Bastia Umbra (PG)	6	39
31/10/2025	venerdì	08:30	14:30	2- Sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro	Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro – Ristorazione (HACCP)	MICHELE GALERI	CISL BASTIA via Ettore Majorana, 26 06083 - Bastia Umbra (PG)	6	45
01/11/2025	sabato								45
02/11/2025	domenica								45
03/11/2025	lunedì								45
04/11/2025	martedì	14:30	17:30	4 - La mise en place del servizio ai piani	Definire la mise en place del servizio in sala e ai piani	ALESSIO ANTONUCCI	CNOS FAP Sede di Perugia - Via Don Bosco, 7	3	48



PARTNER / ATS

