

Ciclo formativo 2021-2024

ieFP

Offerta FORMATIVA DUALE dei
PERCORSI di ISTRUZIONE e
FORMAZIONE PROFESSIONALE
finalizzata al conseguimento della
QUALIFICA PROFESSIONALE di
Operatore della Ristorazione,
livello EQF III

Il percorso prevede una “formazione duale”, integrando la formazione ordinaria svolta presso l’ente formativo con periodi di applicazione pratica da realizzare presso aziende partner del progetto





IL PERCORSO FORMATIVO

Il duale è un modello di apprendimento basato sull'alternarsi di momenti formativi in aula e momenti di formazione pratica, in contesti lavorativi, che vede quindi le istituzioni formative e le imprese impegnati – fianco a fianco – nel processo formativo, al fine di agevolare le transizioni dei giovani verso il mercato del lavoro e ridurre il divario in termini di competenze tra scuola e impresa.

Alla conclusione del percorso triennale e al superamento di un esame conclusivo sarà rilasciato l'attestato di Qualifica Professionale di OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - Indirizzo Preparazione degli alimenti e allestimento piatti, comprensivo della descrizione delle competenze acquisite.

Il titolo è valido, al pari di quelli scolastici, per l'assolvimento dell'obbligo di istruzione e del diritto-dovere di istruzione e formazione. E' un titolo avente valore legale, riconosciuto su tutto il territorio nazionale e la sua corrispondenza con il III livello europeo delle competenze (III livello EQF – European Qualification Frameworks) lo rende riconoscibile anche nell'ambito più vasto della Comunità Europea.



LA FIGURA

OPERATORE della RISTORAZIONE

L'operatore della ristorazione svolge, a seconda dell'indirizzo, attività relative alla preparazione dei pasti e ai servizi di sala e bar con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella preparazione di piatti semplici, cucinati e allestiti, nel servizio di sala.

L'operatore della ristorazione è in grado di realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Con il titolo acquisito è possibile trovare occupazione, per esempio come addetto o assistente di cucina, presso ristoranti, alberghi con ristoranti, strutture di ristorazione collettiva (mense scolastiche, mense aziendali), gastronomie, aziende di catering, aziende di produzione pasti, aziende di ristorazione viaggiante, oppure come addetto alla preparazione, cottura e vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie, etc.

LA DIDATTICA

ARTICOLAZIONE DIDATTICA

Il percorso di istruzione e formazione professionale finalizzato al conseguimento della qualifica professionale di OPERATORE DELLA RISTORAZIONE ha una durata complessiva di 3 ANNI per la realizzazione di 1000 ore formative ogni anno.

Il percorso prevede una “formazione duale”, integrando appunto la formazione ordinaria svolta presso l’ente formativo con periodi di applicazione pratica da realizzare presso imprese partner del territorio, secondo la seguente articolazione:

550 ore **AULA**

400 ore **LABORATORIO/STAGE**

50 ore **LARSA - Laboratorio per il recupero dell'apprendimento**

Le attività avranno inizio in concomitanza con l’apertura dell’anno scolastico, 14 Settembre 2022



**COOPERATIVA
SERVIZI & FORMAZIONE**

0961 752260 - info@serviziformazione.it

www.serviziformazione.it

DESTINATARI

I percorsi formativi sono GRATUITI e rivolti ai giovani tra i 16 ed i 25 anni con i seguenti requisiti:



MINORI DI ANNI 16

Che non abbiano
adempito all'obbligo di
istruzione



MINORI DI ANNI 18

Che non abbiano
adempito all'obbligo di
istruzione



GIOVANI FINO A 25 ANNI

Che hanno terminato il primo ciclo
di istruzione e che non sono in
possesso di diploma di istruzione
secondaria superiore o qualifica
professionale triennale



MINORI STRANIERI

Presenti sul territorio
italiano e soggetti
all'obbligo di istruzione



**COOPERATIVA
SERVIZI & FORMAZIONE**

0961 752260 - info@serviziformazione.it
www.serviziformazione.it