



**Percorsi di Istruzione e Formazione Professionale regionale (IeFP) interamente gratuiti poiché cofinanziati con F.S.E. - P.O.2014-2020 dalla Regione Emilia-Romagna**

**Rif. P.A. 2021-16276/RER approvato con DGR 1101/2021 del 12/07/2021**

## **OPERATORE DELLA RISTORAZIONE a.s. 2021/22**

**Possono partecipare al corso giovani dai 15 ai 18 anni**

### **ENTE DI FORMAZIONE PROFESSIONALE FOMAL Sede di Bologna**

<b>INDIRIZZO</b>	Via Pasubio, 66 - 40133 BOLOGNA (vicino Ospedale Maggiore)
<b>TELEFONO/FAX</b>	(tel) 051/43.91.111 (fax) 051/614.21.04
<b>E-MAIL</b>	segreteria@fomal.it fomal@fomal.it
<b>AUTOBUS e TRENI</b>	Autobus n. 35 dalla stazione, n. 36 da via Lame, n. 19 da via Ugo Bassi e tutte le linee urbane ed extraurbane che fermano all'Ospedale Maggiore (5 minuti a piedi dalla sede dell'Ente Fomal)
<b>REFERENTE</b>	Francesca Fava
<b>REFERENTE PER LE ISCRIZIONI</b>	Franca Tebani <a href="mailto:segreteria@fomal.it">segreteria@fomal.it</a> Apertura al pubblico: dalle ore 8.00 alle ore 16.30

**QUALIFICA REGIONALE PER: Operatore della ristorazione:** Qualifica professionale valida a livello nazionale ed europeo 3° Livello EQF L'operatore della Ristorazione è una figura professionale multifunzionale che opera nella ristorazione, con competenze in cucina, pasticceria, sala e bar. È in grado di preparare e distribuire pasti e bevande secondo modalità ed indicazioni prestabilite, intervenendo in tutte le fasi del processo di erogazione del servizio ristorativo. Il percorso formativo è finalizzato all'inserimento nel mondo del lavoro attraverso l'attività formativa e di stage

<b>DESTINATARI</b>	<p>Giovani tra i 15 e i 18 anni</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- che hanno frequentato uno o più anni di scuola secondaria superiore (percorsi IeFP o quinquennali) e che scelgono di proseguire presso l'Ente di formazione;</li> <li>- provenienti direttamente dal sistema scolastico non italiano;</li> <li>- che hanno interrotto la frequenza del primo anno di scuola secondaria superiore, per loro saranno predisposti percorsi personalizzati della durata di tre anni;</li> <li>- allievi che hanno conseguito in ritardo il titolo conclusivo del primo ciclo di istruzione (scuola media) o che, pur avendo compiuto 16 anni, non lo hanno ancora conseguito: per loro saranno predisposti percorsi personalizzati della durata di tre anni.</li> </ul>
<b>DURATA DEL PERCORSO</b>	2 anni per 2000 ore ( calendario scolastico da Settembre a Giugno)
<b>ORARIO</b>	Dal lunedì al venerdì. Dalle ore 8.30 alle ore 14.30 (salvo programmazioni extra-curricolari e/o di recupero nel pomeriggio o nella mattina del sabato).
<b>STAGE</b>	Sono previsti due/tre periodi di stage in azienda suddivisi nei due anni (40% delle 2000 ore previste dal percorso).
<b>ATTESTATO RILASCIATO: Qualifica di 3° Livello EQF</b>	Al termine del percorso, gli allievi che raggiungono le conoscenze, capacità e competenze previste dalla qualifica, devono sostenere l'esame per il conseguimento della Qualifica di: <i>Operatore della ristorazione</i> ( <a href="http://orienter.regione.emilia-romagna.it/">http://orienter.regione.emilia-romagna.it/</a> )
<b>STAFF DIDATTICO</b>	INSEGNANTI DI DISCIPLINA E DI SOSTEGNO COORDINATORI, TUTOR, REFERENTE DIDATTICA
<b>ATTIVITÀ CURRICULARI</b>	<p><u>Materie tecnico-professionali:</u> Cucina, Sala, Bar, Pasticceria</p> <p><u>Competenze di base:</u> Lingua italiana/storia, lingua inglese, educazione civica, competenze digitali, matematica, merceologia, sicurezza, ricerca attiva del lavoro.</p> <p>Stage in azienda.</p>
<b>AULE E ATTREZZATURE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 Aule di teoria</li> <li>• 1 Aule di informatica</li> <li>• 2 Laboratori di cucina</li> <li>• 1 Laboratorio di pasticceria</li> <li>• 1 Laboratorio di sala</li> <li>• 1 Laboratorio di bar</li> <li>• Spogliatoi maschili e femminili</li> <li>• Biblioteca</li> </ul>
<b>SERVIZI PER L'ACCESSIBILITÀ INTERNA</b>	Piena accessibilità con ascensore e bagni attrezzati. Servizi per studenti con disabilità o con Disturbi Specifici dell'Apprendimento.
<b>DOCUMENTI NECESSARI PER L'ISCRIZIONE</b>	Carta d'identità; codice fiscale; permesso di soggiorno valido e/o tagliando posta di rinnovo.