

Rif.PA 2023-19212/RER TECNICO DELLA PRODUZIONE PASTI approvato con DGR 1000/2023 del 19/06/2023, realizzato grazie a fondi Europei della Regione Emilia-Romagna, canale di finanziamento I.144/1999 (Overbooking).

## Istruzione e Formazione Professionale regionale (IeFP) IV ANNO



### TECNICO DELLA PRODUZIONE PASTI

#### INFORMAZIONI GENERALI

**Ente titolare:** Fondazione Opera Madonna del Lavoro (FOMAL)

**Corso per:** Tecnico della produzione pasti

**Attestato rilasciato:** Qualifica professionale di Tecnico della produzione pasti con valore di diploma professionale (IV livello EQF)

**Destinatari e requisiti di accesso:** giovani residenti o domiciliati in Emilia-Romagna che abbiano conseguito al termine dell' a.s. 2022/2023 la qualifica triennale di Operatore della ristorazione in esito ad un percorso di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP) realizzato presso un Ente o un Istituto Professionale.

**Sede del corso:** Via Piave 55/2 Bologna

**Durata del corso:** 990 ore, di cui 495 di stage

**Inizio corso:** 15/09/2023

**Iscrizioni:** entro il 31/08/2023 c/o Ente FOMAL sede di Bologna.

#### TECNICO DI CUCINA: CARATTERISTICHE DEL CORSO

Il percorso di Istruzione e formazione professionale (IeFP) di IV anno ha una forte caratterizzazione professionalizzante in vista della spendibilità immediata nel mercato del lavoro.

**Si caratterizza per:**

- una forte alternanza tra formazione d'aula e stage in azienda;
- l'approfondimento delle conoscenze e la specializzazione delle competenze;
- il grado di responsabilità e di autonomia nello svolgimento delle diverse attività.

**E' rivolto a:**

allievi che hanno conseguito la qualifica regionale di Operatore della ristorazione e intendono proseguire gli studi per specializzarsi ed acquisire un titolo di studio avanzato.

**Rilascia un titolo di:**

Qualifica professionale di Tecnico della produzione pasti con valore di diploma professionale (IV livello EQF), previo superamento dell'esame conclusivo del percorso.

## PARTECIPANTI E CONTENUTI

**Numero massimo di partecipanti previsto:** Il corso verrà avviato solo se si raggiungeranno i 15 iscritti alla data di avvio fissata a settembre.

Nel caso in cui il numero di allievi iscritti sia superiore al numero di posti disponibili sarà attivato il processo di selezione, che prevede :

- un test teso a verificare il livello delle competenze di base (linguistiche, logico-matematiche e scientifiche) e tecnico-professionali possedute dagli allievi;
- un colloquio teso a rilevare la motivazione, la disponibilità, il livello di investimento nel percorso e la progettualità professionale.

Al termine della selezione verrà elaborata una graduatoria finale che sarà affissa e pubblicata sul sito dell'Ente. Gli allievi non ammessi al percorso saranno ri-orientati verso altri enti IeFP con profili uguali a quello offerto dal Fomal.

**Sono previsti i seguenti moduli:**

ACCOGLIENZA,ORIENTAMENTO e CITTADINANZA ATTIVA – COMPETENZE DI BASE E DIGITALI – SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO E HACCP – FOOD&BEVERAGE MANAGEMENT- LINGUA INGLESE E INTERCULTURA – SCIENZE DELLA BIOALIMENTAZIONE -TECNICHE DI CUCINA-PASTICCERIA ED ENOGASTRONOMIA.

E' previsto un viaggio di studio all'estero in un paese anglofono per approfondire le competenze in lingua inglese.

## INFORMAZIONI E ISCRIZIONI

**Ente FOMAL**

sede di Bologna - Via Pasubio, 66 40133 Bologna  
- Tel. 051.43.91.111 e-mail: fomal@fomal.it

Referente del corso: **Stefania Sabella**

