

Rif.PA 2023-19642/RER approvato con DGR 1347/2023 del 31/07/2023, realizzato grazie a fondi Europei della Regione Emilia-Romagna, canale di finanziamento Asse PNRR Duale-Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza - Duale



# OPERATORE DELLA RISTORAZIONE a.s. 2023/24

**Possono iscriversi ai corsi i giovani dai 15 ai 18 anni**

## ENTE DI FORMAZIONE PROFESSIONALE FOMAL Sede di Bologna

<b>INDIRIZZO</b>	SEDE PRINCIPALE Via Pasubio, 66 - 40133 BOLOGNA SEDE INTEGRATIVA Via Piave 55/2- 40133 BOLOGNA
<b>TELEFONO</b>	<b>051/4391111</b>
<b>E-MAIL</b>	<b>fomal@fomal.it</b>
<b>AUTOBUS e TRENI</b>	Autobus n. 35 e 36 dalla Stazione Centrale, 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)
<b>REFERENTE DIDATTICO</b>	Francesca Fava
<b>REFERENTE PER LE ISCRIZIONI</b>	Giulia Rossi, Franca Tebani Apertura al pubblico: dalle ore 8.30 alle ore 16.00
<b>QUALIFICA RILASCIATA</b>	<b>QUALIFICA DI OPERATORE DELLA RISTORAZIONE</b> Qualifica professionale valida a livello nazionale ed europeo <b>3° Livello EQF</b> L'Operatore della ristorazione è in grado di preparare e distribuire pasti, bevande, snack e piatti veloci, secondo modalità e indicazioni prestabilite e/o in base a specifiche ricette, intervenendo in tutte le fasi del processo di erogazione del servizio ristorativo, nel rispetto della normativa sulla sicurezza e l'igiene degli alimenti.

<b>DESTINATARI</b>	<p><b>Giovani tra i 15 e i 18 anni</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- che hanno frequentato uno o più anni di scuola secondaria superiore (percorsi IeFP o quinquennali);</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>	<p><b>2 anni formativi, 1980 ore.</b> (calendario scolastico da Settembre a Giugno).</p>		
<b>ORARIO</b>	<p>Dal lunedì al venerdì dalle ore 8.30 alle ore 14.30 (salvo recuperi nel pomeriggio o nella mattina del sabato).</p>		
<b>STAGE</b>	<p><b>780 ore (pari al 40% delle ore previste dal percorso)</b> Sono previsti due/tre periodi di stage in azienda nei due anni formativi .</p>		
<b>ATTESTATO RILASCIATO</b>	<p>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 Operatore della ristorazione Qualifica di 3° Livello EQF (<a href="http://orienter.regione.emilia-romagna.it/">http://orienter.regione.emilia-romagna.it/</a>)</p>		
<b>EQUIPE EDUCATIVA</b>	<p>Insegnanti di disciplina e di sostegno, Coordinatori, Tutor, e Referente Didattica.</p>		
<b>ATTIVITÀ CURRICULARI</b>	<p><b><u>Materie tecnico-professionali:</u></b> Cucina, sala, bar, pasticceria  <b><u>Competenze di base:</u></b> Lingua italiana, storia, lingua inglese, educazione al ruolo, competenze digitali, matematica, merceologia, sicurezza e HACCP, ricerca attiva del lavoro.  <b><u>Stage in azienda</u></b></p>		
<b>AULE E ATTREZZATURE</b>	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p><b>Sede via Pasubio 66</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 5 Aule di teoria</li> <li>• 1 Laboratorio 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</li> <li>• Biblioteca e spazio ricreativo</li> </ul> </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p><b>Sede via Piave 55/2</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 Aule di teoria (multifunzionali)</li> <li>• 1 Laboratori di cucina</li> <li>• 1 Laboratorio di sala</li> <li>• 1 Laboratorio di bar</li> <li>• Spogliatoi</li> <li>• Terrazzo panoramico</li> <li>• Giardino</li> </ul> </td> </tr> </table>	<p><b>Sede via Pasubio 66</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 5 Aule di teoria</li> <li>• 1 Laboratorio 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</li> <li>• Biblioteca e spazio ricreativo</li> </ul>	<p><b>Sede via Piave 55/2</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 Aule di teoria (multifunzionali)</li> <li>• 1 Laboratori di cucina</li> <li>• 1 Laboratorio di sala</li> <li>• 1 Laboratorio di bar</li> <li>• Spogliatoi</li> <li>• Terrazzo panoramico</li> <li>• Giardino</li> </ul>
<p><b>Sede via Pasubio 66</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 5 Aule di teoria</li> <li>• 1 Laboratorio 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</li> <li>• Biblioteca e spazio ricreativo</li> </ul>	<p><b>Sede via Piave 55/2</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 Aule di teoria (multifunzionali)</li> <li>• 1 Laboratori di cucina</li> <li>• 1 Laboratorio di sala</li> <li>• 1 Laboratorio di bar</li> <li>• Spogliatoi</li> <li>• Terrazzo panoramico</li> <li>• Giardino</li> </ul>		
<b>SERVIZI PER L'ACCESSIBILITÀ</b>	<p>Piena accessibilità con ascensore e bagni attrezzati. Servizi per studenti con disabilità o con disturbi specifici dell'apprendimento.</p>		
<b>DOCUMENTI NECESSARI PER L'ISCRIZIONE</b>	<p>Carta d'identità, codice fiscale, permesso di soggiorno valido e/o tagliando posta di rinnovo.</p>		