

Rif.PA 2023-19643/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 San Giovanni in persiceto

<b>INDIRIZZO</b>	SEDE PRINCIPALE Piazza Garibaldi 3 San Giovanni in P. SEDE DISTACCATA Via Fermi 10 e 37 San Giovanni in P.
<b>TELEFONO</b>	051 821417
<b>E-MAIL</b>	<a href="mailto:segreteriaasgp@fomal.it">segreteriaasgp@fomal.it</a>
<b>AUTOBUS e TRENI</b>	Prontobus "Terre d'acqua" Autobus linee 506 - 507 - 556 - 576-530. Linea ferroviaria Bologna - Verona
<b>REFERENTE DIDATTICO</b>	Monica Aldegheri
<b>REFERENTE PER LE ISCRIZIONI</b>	Barbara Ziosi 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 8.15 alle ore 13.45 (salvo programmazioni extra-curricolari e/o di recupero 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 (<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 civica, competenze digitali, matematica, merceologia, sicurezza, 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 Piazza Garibaldi 3</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 Aule di teoria</li> <li>• 1 Laboratorio di informatica</li> <li>• Biblioteca</li> </ul> </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p><b>Sede via Fermi 10 e 37</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Laboratori di cucina</li> <li>• 1 Laboratorio di sala</li> <li>• 1 Laboratorio di bar</li> <li>• Spogliatoi</li> </ul> </td> </tr> </table>	<p><b>Sede Piazza Garibaldi 3</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 Aule di teoria</li> <li>• 1 Laboratorio di informatica</li> <li>• Biblioteca</li> </ul>	<p><b>Sede via Fermi 10 e 37</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Laboratori di cucina</li> <li>• 1 Laboratorio di sala</li> <li>• 1 Laboratorio di bar</li> <li>• Spogliatoi</li> </ul>
<p><b>Sede Piazza Garibaldi 3</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 Aule di teoria</li> <li>• 1 Laboratorio di informatica</li> <li>• Biblioteca</li> </ul>	<p><b>Sede via Fermi 10 e 37</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Laboratori di cucina</li> <li>• 1 Laboratorio di sala</li> <li>• 1 Laboratorio di bar</li> <li>• Spogliatoi</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>		