

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

INDIRIZZO	SEDE PRINCIPALE Piazza Garibaldi 3 San Giovanni in P. SEDE DISTACCATA Via Fermi 10 e 37 San Giovanni in P.
TELEFONO	051 821417
E-MAIL	segreteriaasgp@fomal.it
AUTOBUS e TRENI	Prontobus "Terre d'acqua" Autobus linee 506 - 507 - 556 - 576-530. Linea ferroviaria Bologna - Verona
REFERENTE DIDATTICO	Monica Aldegheri
REFERENTE PER LE ISCRIZIONI	Barbara Ziosi Apertura al pubblico: dalle ore 8.30 alle ore 16.00
QUALIFICA RILASCIATA	QUALIFICA DI OPERATORE DELLA RISTORAZIONE Qualifica professionale valida a livello nazionale ed europeo 3° Livello EQF 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.

DESTINATARI	<p>Giovani tra i 15 e i 18 anni</p> <ul style="list-style-type: none"> - che hanno frequentato uno o più anni di scuola secondaria superiore (percorsi IeFP o quinquennali); - provenienti direttamente dal sistema scolastico non italiano; - che hanno interrotto la frequenza del primo anno di scuola secondaria superiore (per loro saranno predisposti percorsi personalizzati della durata di tre anni); - 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). 		
DURATA DEL PERCORSO	<p>2 anni formativi, 1980 ore. (calendario scolastico da Settembre a Giugno).</p>		
ORARIO	<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>		
STAGE	<p>780 ore (pari al 40% delle ore previste dal percorso) di cui 390 nella seconda annualità pari al 39% delle ore Sono previsti due/tre periodi di stage in azienda nei due anni formativi .</p>		
ATTESTATO RILASCIATO	<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 (http://orienter.regione.emilia-romagna.it/)</p>		
EQUIPE EDUCATIVA	<p>Insegnanti di disciplina e di sostegno, Coordinatori, Tutor, e Referente Didattica.</p>		
ATTIVITÀ CURRICULARI	<p><u>Materie tecnico-professionali:</u> Cucina, Sala, Bar, Pasticceria <u>Competenze di base:</u> Lingua italiana/storia, lingua inglese, educazione civica, competenze digitali, matematica, merceologia, sicurezza, ricerca attiva del lavoro. <u>Stage in azienda</u></p>		
AULE E ATTREZZATURE	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p>Sede Piazza Garibaldi 3</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4 Aule di teoria • 1 Laboratorio di informatica • Biblioteca </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p>Sede via Fermi 10 e 37</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 Laboratori di cucina • 1 Laboratorio di sala • 1 Laboratorio di bar • Spogliatoi </td> </tr> </table>	<p>Sede Piazza Garibaldi 3</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4 Aule di teoria • 1 Laboratorio di informatica • Biblioteca 	<p>Sede via Fermi 10 e 37</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 Laboratori di cucina • 1 Laboratorio di sala • 1 Laboratorio di bar • Spogliatoi
<p>Sede Piazza Garibaldi 3</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4 Aule di teoria • 1 Laboratorio di informatica • Biblioteca 	<p>Sede via Fermi 10 e 37</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 Laboratori di cucina • 1 Laboratorio di sala • 1 Laboratorio di bar • Spogliatoi 		
SERVIZI PER L'ACCESSIBILITÀ	<p>Piena accessibilità con ascensore e bagni attrezzati. Servizi per studenti con disabilità o con disturbi specifici dell'apprendimento.</p>		
DOCUMENTI NECESSARI PER L'ISCRIZIONE	<p>Carta d'identità, codice fiscale, permesso di soggiorno valido e/o tagliando posta di rinnovo.</p>		