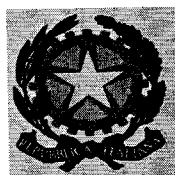


## SCHEDA INFORMATIVA DEI PERCORSI DI QUALIFICA



**Scheda informativa dei corsi di qualifica**

SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO: "OPERATORE DELLA RISTORAZIONE" :  
*preparazione pasti servizi di sala e bar*

**INFORMAZIONI GENERALI**

**DESTINATARI**

Giovani in obbligo di istruzione che non abbiano compiuto 16 anni di età entro il 31/12/2017

**FIGURA PROFESSIONALE**

Descrizione della figura professionale e delle sue competenze in uscita:

*L'operatore della ristorazione interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività relative alla preparazione dei pasti e ai servizi di sala e di bar con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti semplici cucinati e allestiti, nel servizio di sala.*

*Le competenze caratterizzanti l'indirizzo "Preparazione pasti" sono funzionali all'operatività nel settore della ristorazione; nello specifico sostengono lo svolgimento di attività attinenti alla preparazione di piatti sulla base di ricettari e su indicazioni dello chef, nel rispetto delle norme igienico sanitarie.*

*Le competenze caratterizzanti l'indirizzo "Servizi di sala e bar" sono funzionali all'operatività nell'ambito del servizio di sala e bar; nello specifico*

	<i>sostengono lo svolgimento di attività attinenti alla predisposizione degli ordini, alla somministrazione di pasti e di prodotti da bar, secondo gli standard aziendali richiesti ed i criteri di qualità e sicurezza igienico sanitaria.</i>
<b>QUALIFICA CHE IL CORSO RILASCI</b>	<i>Al termine del corso gli allievi sosterranno l'esame per il conseguimento della qualifica per "Operatore della ristorazione : preparazione pasti servizi di sala e bar " Cod. ISTAT cfr Accordo in CSR 27/07/2011 s.m.i.</i>
<b>POSSIBILI SBOCCHI SCOLASTICI</b>	Descrizione del tipo di scuola a cui è possibile iscriversi al conseguimento della qualifica : diploma professionale, esistenza di passerelle verso le scuole tecniche.
<b>MERCATO DEL LAVORO</b>	Descrizione dei possibili esiti occupazionali L'operatore della ristorazione – cucina e servizi di sala e bar può lavorare in tutte le strutture alberghiere, ristorative e bar in Italia e all'estero, è in grado di inserirsi facilmente nel mondo del lavoro in diverse realtà: alberghi, ristoranti, bar e imprese di catering. Al termine del corso è possibile iscriversi a corsi di specializzazione, frequentare un percorso di Istruzione per conseguire un Diploma oppure, frequentare presso la nostra sede, il Quarto Anno di Formazione Professionale per il conseguimento del Diploma Professionale.
<b>MODALITÀ DI ISCRIZIONE</b>	<i>On line</i>
<b>MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PERCORSO FORMATIVO</b>	
<b>DURATA DEL CORSO</b>	<p><i>La durata del corso è triennale. Ogni annualità è così ripartita:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>I anno: 840 ore di apprendimenti legati agli assi culturali e alla specifica professionalità;</i></li> <li>- <i>II e III anno: 906 ore di apprendimenti legati agli assi culturali e alla specifica professionalità;</i></li> <li>- <i>LARSA ( Laboratori per il Recupero e lo Sviluppo degli Apprendimenti ):</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) <i>Primo anno 150 ore;</i></li> <li>b) <i>Secondo e terzo anno 84 ore per anno; sono previsti inoltre moduli di rafforzamento dei percorsi.</i></li> </ul> </li> </ul> <p><i>Nel secondo e nel terzo anno nel monte delle 906h sono comprese le ore dedicate all'esperienza di stage (160 h al secondo anno e 200 h al terzo)</i></p>

<p><b>ARTICOLAZIONE E FREQUENZA</b></p>	<p><i>L'orario settimanale sarà mediamente di 27 ore ripartite su 5 giorni.</i></p> <p><i>Il numero massimo di ore di assenza consentito è pari a 247 ore corrispondenti al 25% della durata del corso.</i></p>
---	---

<p><b>STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO</b></p>	<p><i>Il percorso formativo triennale prevede una metodologia formativa basata sulla didattica attiva e sull'apprendimento dall'esperienza, ovvero su compiti reali, e - a partire dai 15 anni di età - anche tramite stage in stretta collaborazione con le imprese in cui opera la comunità professionale di riferimento. Risulta quindi prevalente la didattica di laboratorio rispetto a quella di aula.</i></p> <p><i>Al termine del terzo anno è previsto l'esame di qualifica</i></p>
<p><b>STAGE</b></p>	<p><i>Descrizione delle modalità di effettuazione dello stage e della tipologia di aziende previste:</i></p> <p><i>Lo stage previsto all'interno dei percorsi di leFP costituisce un'attività formativa che permane all'interno di una presa incarico di tipo scolastico formativo.</i></p> <p><i>Lo stage del 2° anno si deve caratterizzare come stage formativo di supporto all'apprendimento: l'obiettivo è quello di potenziare e consolidare il patrimonio di conoscenze, abilità/capacità competenze dell'allievo.</i></p> <p><i>Lo stage del 3° anno si qualifica come stage di validazione e mira a verificare l'autonomia del soggetto in rapporto al ruolo professionale e alle competenze acquisite.</i></p> <p><i>Le aziende si impegnano a strutturare le opportune condizioni di lavoro in modo che le competenze richieste siano effettivamente agite.</i></p> <p><i>Le strutture vengono individuate in base a scelte logistiche ,organizzative ed alle effettive potenzialità dell'allievo nonché alle aspirazioni personali dello stesso.</i></p>