



## Scheda informativa dei corsi di qualifica

### OPERATORE ALLA RISTORAZIONE

<b>SOGGETTO GESTORE</b>	<b>CNOS FAP LT</b> Sede del corso: via Volta, 65 – Salita San Pietro, 8 – Sanremo Tel. 0184635339
<b>INFORMAZIONI GENERALI</b>	
<b>DESTINATARI</b>	Giovani in obbligo di istruzione che non abbiano compiuto i 16 anni entro il 31/12/2021. Nell'ambito dei posti resi disponibili possono essere ammessi anche giovani di età superiore purché rientranti nel diritto dovere all'Istruzione e Formazione.
<b>FIGURA PROFESSIONALE</b>	L'Operatore della ristorazione è in grado di preparare e distribuire, secondo modalità ed indicazioni prestabilite, pasti e bevande intervenendo in tutte le fasi del processo di erogazione del servizio ristorativo. Competenze in uscita: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Predisporre la comanda/ordine secondo lo standard aziendale richiesto.</li> <li>• Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico –sanitarie vigenti.</li> <li>• Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico – sanitarie vigenti.</li> <li>• Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico – sanitarie vigenti.</li> </ul>
<b>QUALIFICA CHE IL CORSO RILASCI</b>	Al termine del corso gli allievi sosterranno l'esame per il conseguimento della qualifica per " <b>Operatore alla Ristorazione</b> " Cod. ISTAT 5.2.2.2. e 5.2.2.3
<b>POSSIBILI SBOCCHI SCOLASTICI</b>	Al conseguimento della Qualifica professionale è possibile iscriversi al percorso formativo per il conseguimento del Diploma di tecnico di IeFP (4°anno presso Centri di formazione professionale). In alternativa, è possibile effettuare il passaggio verso un Istituto professionale di Stato previo riconoscimento delle competenze da parte della scuola di accoglienza.
<b>MERCATO DEL LAVORO</b>	Impiegato come "commis" di cucina o di sala bar, in tutti i tipi di aziende che hanno funzione di ristorazione e/o bar. Abilitato a svolgere 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 pasti semplici cucinati e

	allestiti.																								
<b>MODALITÀ DI ISCRIZIONE</b>	Le iscrizioni si effettuano on line sul sito <a href="http://www.iscrizioni.istruzione.it">www.iscrizioni.istruzione.it</a> E' possibile inoltre rivolgersi alla segreteria del nostro Centro di Formazione Professionale per effettuare l'iscrizione diretta.																								
<b>MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PERCORSO FORMATIVO</b>																									
<b>DURATA DEL CORSO</b>	La durata del corso è triennale. Ogni annualità, di 990 ore, è così ripartita: <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th colspan="2">Modalità formative</th> <th>1° anno</th> <th>2° anno</th> <th>3° anno</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">Attività formative in aula</td> <td>90,91%</td> <td>72,73%</td> <td>72,73%</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Modalità della formazione in ambiente lavorativo</td> <td>Tirocinio Curriculare</td> <td>-</td> <td>16,16%</td> <td>20,20%</td> </tr> <tr> <td>Alternanza Scuola Lavoro</td> <td>-</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td colspan="2">LARSA - Laboratori di recupero e sviluppo degli apprendimenti</td> <td>9,09%</td> <td>11,11%</td> <td>7,07%</td> </tr> </tbody> </table>	Modalità formative		1° anno	2° anno	3° anno	Attività formative in aula		90,91%	72,73%	72,73%	Modalità della formazione in ambiente lavorativo	Tirocinio Curriculare	-	16,16%	20,20%	Alternanza Scuola Lavoro	-	-		LARSA - Laboratori di recupero e sviluppo degli apprendimenti		9,09%	11,11%	7,07%
Modalità formative		1° anno	2° anno	3° anno																					
Attività formative in aula		90,91%	72,73%	72,73%																					
Modalità della formazione in ambiente lavorativo	Tirocinio Curriculare	-	16,16%	20,20%																					
	Alternanza Scuola Lavoro	-	-																						
LARSA - Laboratori di recupero e sviluppo degli apprendimenti		9,09%	11,11%	7,07%																					
<b>ARTICOLAZIONE E FREQUENZA</b>	L'orario settimanale sarà mediamente di 30 ore ripartite su 5 giorni. Il numero massimo di ore di assenza consentito è pari a 247,50 ore corrispondenti al 25% della durata del corso.																								
<b>STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO</b>	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. Al termine del terzo anno è previsto l'esame di qualifica																								
<b>TIROCINIO CURRICULARE</b>	Il tirocinio curriculare ha l'obiettivo di integrare reciprocamente le attività formative d'aula e di laboratorio con esperienze svolte nella concreta realtà dell'organizzazione di lavoro e di impresa. Per il raggiungimento di questo obiettivo le aziende ospitanti operano esclusivamente nel settore enogastronomico. Per tutto il periodo dello stage gli allievi seguiranno l'orario aziendale in affiancamento al tutor aziendale. I formatori, secondo un programma ben definito, effettueranno visite presso i luoghi di lavoro per monitorare i comportamenti preventivi a tutela della salute e della sicurezza e l'attività svolta sia per quanto riguarda la tecnica professionale che le discipline trasversali. Durante il periodo di stage gli allievi faranno un rientro al secondo anno e due rientri al terzo anno per una verifica delle attività svolte e una socializzazione delle esperienze. Al tutor aziendale viene sottoposto un questionario di valutazione in cui si chiede un giudizio sia sotto il profilo dei rapporti con l'Ente di Formazione e i suoi operatori sia sotto il profilo degli apprendimenti degli allievi. Alla fine dello stage ogni allievo farà una relazione delle attività svolte compilando anche un questionario di autovalutazione.																								