



Scheda informativa dei corsi di qualifica

OPERATORE ALLA RISTORAZIONE

SOGGETTO GESTORE: CNOS-FAP LT – Sede di Vallecrosia (IM) Via Col. Aprosio 433 – Vallecrosia - Tel. 0184256762					
INFORMAZIONI GENERALI					
DESTINATARI	<i>Giovani in obbligo di istruzione che non abbiano compiuto 16 anni entro il 31/12/2022</i>				
FIGURA PROFESSIONALE	<i>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 consente 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.</i>				
QUALIFICA CHE IL CORSO RILASCI	<i>Al termine del corso gli allievi sosterranno l'esame per il conseguimento della qualifica per "OPERATORE DELLA RISTORAZIONE" Indirizzo 1 – Preparazione degli alimenti e allestimento piatti (Cod. ISTAT 5.2.2.1) Indirizzo 2 – Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande (Cod. ISTAT 5.2.2.4)</i>				
POSSIBILI SBocchi SCOLASTICI	<i>Possibilità di proseguire il percorso di studi verso il Diploma Professionale IEFP (EQF 4) o verso gli Istituti Tecnici Industriali e gli Istituti Professionali di Stato</i>				
MERCATO DEL LAVORO	<i>La figura professionale in uscita dal percorso può trovare occupazione in aziende del comparto ristorazione ed alberghiero nei settori economici-produttivi delle PMI. Tipologie di contratto di lavoro; assunzioni agevolate in apprendistato, assunzioni a TD e TI e autoimprenditorialità</i>				
MODALITÀ DI ISCRIZIONE	<i>Secondo quanto disposto dalla Circolare Ministeriale n 10 del 15/11/2016 e di Regione Liguria, le iscrizioni vengono effettuate on-line attraverso il portale "La scuola in chiaro" nei tempi indicati dai citati organi istituzionali. È possibile altresì presentare domanda di iscrizione direttamente presso l'Ente per gli allievi che provengono dagli Istituti Secondari di Secondo Grado.</i>				
MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO					
DURATA DEL CORSO	<i>La durata del corso è triennale. Ogni annualità è così ripartita:</i>				
	Modalità formative	1° anno	2° anno	3° anno	
	Attività formative in aula/laboratorio	comune	905	440	445
		Sdoppiata nei 2 indirizzi		310	300
	Modalità della formazione in	Tirocinio Curriculare		160	200

	<table border="1"> <tr> <td>ambiente lavorativo</td> <td>Alternanza Scuola Lavoro</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2">LARSA - Laboratori di recupero e sviluppo degli apprendimenti</td> <td>85</td> <td>80</td> <td>45</td> </tr> </table>	ambiente lavorativo	Alternanza Scuola Lavoro				LARSA - Laboratori di recupero e sviluppo degli apprendimenti		85	80	45
ambiente lavorativo	Alternanza Scuola Lavoro										
LARSA - Laboratori di recupero e sviluppo degli apprendimenti		85	80	45							
ARTICOLAZIONE E FREQUENZA	<p><i>L'orario settimanale sarà mediamente di 30 ore ripartite su 5 giorni.</i></p> <p><i>Il numero massimo di ore di assenza consentito è pari a 247,5 ore corrispondenti al 25% della durata del corso.</i></p>										
STRUTTURA DEL CORSO FORMATIVO	<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 la formazione in contesto lavorativo in stretta collaborazione con le imprese in cui opera la comunità professionale di riferimento. Risulta quindi prevalente la didattica di laboratorio e in ambiente lavorativo rispetto alla didattica d'aula.</i></p> <p><i>Al termine del terzo anno è previsto l'esame di qualifica</i></p>										
FORMAZIONE IN AMBIENTE LAVORATIVO	<p><i>Il piano formativo di ogni allievo prevede almeno 2 esperienze di tirocinio curriculare, la prima nel II anno della durata di 160 ore e la seconda nel III anno della durata di 200 ore. L'esperienza sarà di massima così articolata:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>dal lunedì al venerdì 8 ore giornaliere</i> <p><i>Sono previsti periodici rientri in aula per approfondire le competenze apprese in ambiente lavorativo e per monitorare l'attività svolta dall'allievo, sia sul piano tecnico professionale sia su quello culturale e di comportamento.</i></p> <p><i>È altresì prevista la possibilità di avviare ulteriori esperienze di formazione in contesto lavorativo mediante percorsi personalizzati di alternanza scuola-lavoro</i></p> <p><i>Le aziende previste sono specificatamente del comparto ristorazione</i></p>										