



Unione europea
Fondo sociale europeo



REGIONE
PUGLIA



Il futuro alla portata di tutti

Corso "Operatore della ristorazione - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti" Avviso Pubblico OF/2020, "Offerta Formativa di Istruzione e Formazione Professionale", della Sezione Formazione Professionale della Regione Puglia, finanziato a valere sul Fondo di cui all'art. 68 della Legge n. 144/1999 e s.m.i. del Ministero del Lavoro e delle Politiche sociali, pubblicato sul B.U.R.P. n. 165 del 10/12/2020; graduatoria approvata con D.D. n. 474 del 12/03/2021, pubblicata sul B.U.R.P. n. 40 del 18/03/2021 – Cod. Prog. OF20-Linea1-FG-1

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - IND. PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI

Obiettivi: a) far conseguire agli allievi la qualifica professionale di *Operatore della Ristorazione – Indirizzo Preparazione degli alimenti e allestimento piatti*; b) far conseguire agli allievi crediti formativi certificati, spendibili nel Sistema dell'Istruzione scolastica e della Formazione Professionale; c) creare sbocchi occupazionali per l'inserimento lavorativo nel settore ristorativo.

Durata e Articolazione del percorso formativo integrato:

Anno	Ore			
	Contenuti di base, trasversali e tecnici	Contenuti professionali	Stage	Totale
1°	900	100	100	1.100
2°	750	150	200	1.100
3°	350	350	300	1.000
				3.200

Sedi di svolgimento

- ⊙ Aula e Laboratori (di cucina, informatica e lingua inglese): c/o sede I.R.F.I.P., Pietramontecorvino (FG)
- ⊙ Stage regionale: aziende ristorative della Provincia di Foggia
- ⊙ Stage extra-regionale: alberghi e ristoranti con sede a Rimini
- ⊙ Stage transnazionale: aziende ristorative con sede a Valencia (Spagna) – *Attività cofinanziate dal Programma Erasmus Plus e Coordinate da Scuola Centrale Formazione*
<http://www.scformazione.org/>

Destinatari: n.12 (più due uditori) giovani in possesso del diploma di scuola secondaria di primo grado (licenza media) con età inferiore a 24 anni alla data dell'avvio delle attività didattiche.

Caratteristiche del Corso: La frequenza del Corso è obbligatoria e gratuita in tutte le sue attività e fasi didattiche. Ai corsisti saranno forniti gratuitamente il materiale didattico e le dispense; inoltre saranno rimborsate le spese di viaggio sostenute con mezzi pubblici. Agli allievi che frequenteranno il Corso e supereranno l'esame finale verrà rilasciato l'**Attestato di qualifica di "Operatore della Ristorazione - Ind. Preparazione degli alimenti e allestimento piatti"**, l'**Europass Mobilità**. Inoltre agli allievi verrà data la possibilità di conseguire la **Certificazione Microsoft IC3 GS4**, la **Certificazione della lingua Inglese secondo gli standard del "Common European Framework" (C.E.F)** e l'**Attestato di personale alimentarista** (art.4 L.R. n.22 del 24.07.07 e s.m.i.).

Attività Extracurricolari: laboratorio di Informatica, laboratorio di recupero e riallineamento, laboratorio di sicurezza e legalità, laboratorio teatrale.

Periodo di realizzazione previsto: Il Corso avrà inizio nel mese di settembre 2021 e avrà una durata triennale.

Informazioni: Ulteriori informazioni sono disponibili sul sito www.irfip.it, sulla pagina Facebook <https://www.facebook.com> o possono essere richieste presso la segreteria I.R.F.I.P. Via Arco Ducale snc – 71038 Pietramontecorvino; Tel. e Fax 0881/519161, e-mail segreteria@irfip.it – pec: irfip@pec.it.

Pietramontecorvino, 18/05/2021



I.R.F.I.P.
Istituto Religioso di Formazione ed Istruzione Professionale
CODICE FISCALE: 94061390715
P. IVA: 03826230710
SEDE LEGALE: VIA ARCO DUCALE SN – 71038 PIETRAMONTECORVINO (FG)
TELEFONO/FAX: 0881/519161 0881/518133
E-MAIL: info@irfip.it
WEB: www.irfip.it



CERTIFICATO
N. IT10/0440