



Fondazione Cif Formazione

SCHEMA INFORMATIVA DEL CORSO: Operatore della ristorazione	
INFORMAZIONI GENERALI	
DESTINATARI	L'offerta formativa è rivolta a soggetti di età compresa tra i 17 anni e i 24 anni, in possesso di licenza media
FIGURA PROFESSIONALE	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. Il profilo dell'operatore della ristorazione è articolato nelle seguenti competenze: • Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni • Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso • Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria • Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali • Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie • Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti In esito all'indirizzo "Preparazione pasti", è inoltre in grado di: • Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti
FIGURA PROFESSIONALE	In esito all'indirizzo "Servizi di sala e bar", è inoltre in grado di: • Predisporre la comanda/ordine, secondo lo standard aziendale richiesto

	• Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti • Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti • Comunicare in lingua inglese, in contesti personali, professionali e di vita • Comunicare in lingua italiana, in contesti personali, professionali e di vita • Padroneggiare concetti matematici e scientifici fondamentali, semplici procedure di calcolo e di analisi per descrivere e interpretare sistemi, processi, fenomeni e per risolvere situazioni problematiche di vario tipo legate al proprio contesto di vita quotidiano e professionale • Identificare la cultura distintiva, il sistema di regole e le opportunità del proprio contesto lavorativo, nella loro dimensione evolutiva e in rapporto alla sfera dei diritti, dei bisogni e dei doveri • Imparare ad imparare • Collaborare e partecipare • Esprimere un progetto personale di vita e di lavoro come servizio al bene comune.
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 "Preparazione pasti" o "Servizi di sala e bar"</i> CODICI ISTAT Preparazione pasti 5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti 5.2.2.2.1 - Addetti alla preparazione e cottura di cibi in imprese per la ristorazione collettiva 5.2.2.2.2 – Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati Allestimento sala e somministrazione bevande Camerieri ed assimilati 5.2.2.4.0 - Baristi e professioni assimilate 5.2.2.3.2 - Camerieri di ristorante
POSSIBILI SBOCCHI SCOLASTICI	A conclusione del corso, successivamente al conseguimento della qualifica professionale, gli allievi potranno inserirsi nel mondo del lavoro o accedere al IV anno per l'acquisizione del Diploma professionale IEFP. Potranno inoltre iscriversi al biennio di 4/5 superiore per il conseguimento della Maturità. Sarà inoltre possibile con il Sistema duale acquisire i titoli di studio di qualifica e diploma anche attraverso l'alternanza rafforzata e l'apprendistato.
MERCATO DEL LAVORO	La figura professionale in uscita può trovare occupazione nel settore ristorativo e alberghiero del territorio come cuochi in alberghi e ristoranti, addetto alla preparazione e cottura di cibi, cameriere e barista.
MODALITÀ DI ISCRIZIONE	<i>Nei tempi previsti dalla normativa regionale vigente per le iscrizioni agli istituti di formazione secondaria, secondo le modalità vigenti.</i> Per informazioni e appuntamenti: FONDAZIONE CIF FORMAZIONE, Via Borzoli 61a, 16153 Genova Tel 010 -252192 Dott.ssa Ciacci Michela

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO	
DURATA DEL CORSO	La durata del corso è annuale. L'orario delle lezioni è calcolato nella misura di 990 ore. L'annualità è così ripartita: - 550 ore di apprendimenti legati agli assi culturali e alla specifica professionalità; - 40 ore di LARSA (Laboratori per il Recupero e lo Sviluppo degli Apprendimenti) - almeno 400 ore dedicate all'esperienza di stage.
ARTICOLAZIONE E FREQUENZA	Dalle 4 alle 8 ore giornaliere dal lunedì al venerdì in attività d'aula. 7-8 ore giornaliere dal lunedì al sabato durante lo stage in azienda. Il numero massimo di ore di assenza concesso è il 25% sulle 990 ore annuali totali di corso.
STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO	L'articolazione del percorso rispetta le indicazioni degli Obiettivi Specifici di Apprendimento: la declinazione didattica delle varie aree disciplinari si caratterizza, infatti, per una didattica centrata su una forte connessione con la dimensione tecnico-pratica della professione a traguardo del profilo in uscita.
STAGE	Sono previste almeno 400 ore di stage in alternanza rafforzata. La frequenza è svolta durante un periodo dell'anno formativo presso le aziende del settore di riferimento.