



UNIONE EUROPEA
FONDO SOCIALE EUROPEO



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE AUTONOMA DI SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
Assessoradu de su Traballu, Formazione Professionale,
Cooperazione e Seguranzia Soziale
Assessorato del Lavoro, Formazione Professionale,
Cooperazione e Sicurezza Sociale



PROT. N. CNU0094

NUORO, 20/02/2018

COMUNE DI SILANUS		
Anno	Titolo	Classe
2018	I	07 ARRIVO
Prot.n.	756	Del 23/02/2018



Spett. le
Ufficio Servizi Sociali

OGGETTO: **Percorsi Triennali di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP) Programma Operativo Regionale FSE 2014-2020 Regione Autonoma della Sardegna CCI 2014IT05SFOP021 Asse Prioritario 3 – Istruzione e Formazione Percorso di Qualifica per Operatore Professionale – Livello 3 EQF Corso "Operatore della ristorazione – preparazione pasti" DCT 2016IFPS04**

In riferimento all'Avviso di cui all'oggetto, comunichiamo che sono riaperti i termini per le iscrizioni al corso di "Operatore della ristorazione – preparazione pasti", rivolto a giovani residenti in Sardegna di età compresa tra i 14 anni compiuti e i 17 anni non compiuti (nello specifico il requisito minimo di età dev'essere acquisito entro il 02/03/2018, mentre il requisito massimo di età dev'essere rispettato con riferimento alla data del 10/01/2018, data di scadenza del primo Bando di selezione), in possesso delle licenza media.

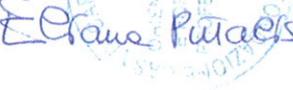
In tutta la Provincia di Nuoro il corso di "Operatore della ristorazione – preparazione pasti" è l'unico attivo all'interno dei percorsi di contrasto al fenomeno della dispersione scolastica. Verrà erogato in forma totalmente gratuita e per gli allievi pendolari è prevista un'indennità di viaggio.

Oltre al rilascio della qualifica professionale previo superamento dell'esame, il corso mira alla professionalizzazione degli allievi attraverso l'acquisizione di competenze specifiche, quali:

- sistemi e tecnologie della ristorazione;
- tecniche e sistemi di conservazione dei prodotti alimentari;
- preparazione pasti per il settore Horeca;

Alleghiamo in formato pdf il Bando del Corso, la Scheda Tecnica, la domanda d'iscrizione e il link di riferimento per il nostro sito web. Per qualsiasi ulteriore informazione potete contattarci al 0784.255001.

Restiamo a disposizione per qualsiasi chiarimento si rendesse necessario e in attesa di un vostro gradito riscontro, porgiamo cordiali saluti

Il Direttore
Dr.ssa Eliana Pittalis




Percorsi Triennali di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP)

Programma Operativo Regionale FSE 2014-2020

Regione Autonoma della Sardegna CCI

2014IT05SFOP021

Asse Prioritario 3 – ISTRUZIONE E FORMAZIONE

PERCORSO DI QUALIFICA PER OPERATORE PROFESSIONALE – LIVELLO 3 EQF

SEDE TEORIA	SEDE PRATICA	DURATA
Nuoro Via Manzoni 30	Nuoro, via Marisa Bellisario 61	3 anni
PERCORSO FORMATIVO		
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE		
INDIRIZZO "PREPARAZIONE PASTI"		
ORE	ALLIEVI	REQUISITI
2970 (990 per annualità)	16	Licenza media

DESCRIZIONE DELLA FIGURA PROFESSIONALE

L'Operatore della ristorazione – "preparazione pasti" si occupa delle diverse fasi della preparazione dei pasti per alberghi, ristoranti, mense aziendali e ospedali, partendo dalla scelta degli ingredienti fino all'esecuzione finale del piatto. Lavora in collaborazione con altri cuochi e aiuto-cuochi e si occupa anche della pulizia dei locali e delle attrezzature.

CARATTERISTICHE PERSONALI L'Operatore della ristorazione – preparazione pasti dev'essere pulito ed ordinato, preciso, attento e veloce. Ha fantasia e gusto estetico, prontezza di riflessi e buona memoria. Ha resistenza fisica e buona manualità; sa organizzare il proprio lavoro e collaborare con i colleghi. E' disponibile a lavorare anche nei giorni festivi.

COSA IMPARERAI Al termine del corso sarai in grado di: applicare le norme di igiene e sicurezza sul lavoro relativamente ai cibi, alle attrezzature e ai locali; riconoscere le principali caratteristiche merceologiche degli alimenti e le modalità di conservazione; comporre i menu in modo equilibrato, in base alle proprietà dietetiche dei cibi; utilizzare gli strumenti e le attrezzature presenti in una cucina professionale (forni, frigoriferi, ecc.); collaborare alla preparazione, decorazione e presentazione di piatti semplici; supportare la programmazione degli acquisti e calcolare il costo dei piatti preparati

COME PUOI PROSEGUIRE GLI STUDI Con questa Qualifica Professionale potrai proseguire gli studi iscrivendoti a un percorso di Istruzione al fine di conseguire un Diploma di Scuola Secondaria di Secondo grado oppure, ove possibile, frequentando il Quarto anno di un corso di Formazione Professionale quadriennale e conseguire un Diploma Professionale.

IN QUALI AMBITI POTRAI LAVORARE

L'operatore della ristorazione - preparazione pasti può lavorare in alberghi, ristoranti di varie categorie, in Italia o all'estero; in mense del settore pubblico (ad esempio ospedali e scuole) o privato (ad es. aziende); in laboratori artigianali del settore alimentare, come pastifici, pasticcerie, macellerie, gastronomie, ecc. In futuro, dopo aver acquisito esperienza ed autonomia, potrà gestire, in qualità di lavoratore autonomo, un punto di servizio ristorativo.

ARTICOLAZIONE DEL PERCORSO Il percorso è articolato in materie di base e professionalizzanti, affrontate secondo metodi di apprendimento innovativi e attraverso la realizzazione di situazioni reali in aula e nel laboratorio di cucina.

680 ore di corso verranno svolte presso il laboratorio di cucina, dove apprenderai le competenze specifiche del settore.

Farai anche delle visite didattiche presso aziende del settore, e sarai aiutato da preziose testimonianze di professionisti, che ti supporteranno per l'eventuale partecipazione a concorsi e ad eventi.

STAGE Nel secondo e terzo anno sarai inserito in un'azienda del settore per lo svolgimento dello stage, parte integrante del percorso formativo, della durata complessiva di 390 ore.

Durante tutta la durata del percorso, si svolgeranno attività di orientamento atte ad accompagnarti nell'elaborazione del tuo progetto formativo professionale.

IL PERCORSO COMPRENDE LO SVILUPPO DI:

• COMPETENZE DI BASE

Lingua Italiana, Lingua Inglese, Matematica, Cultura Storico-Sociale, Scienze Tecnologiche, Tecnologie Informatiche, Cittadinanza Attiva e Pari Opportunità, Educazione Ambientale, Salute e Sicurezza nei luoghi di lavoro. Attività extracorsuale: Educazione fisica, motoria e sportiva.

• COMPETENZE PROFESSIONALIZZANTI:

Sistemi e tecnologie della ristorazione, Tecniche e sistemi di conservazione dei prodotti alimentari, Laboratorio di cucina – preparazione alimenti, Laboratorio di cucina – preparazione pasti



Formiamo nuove generazioni

*Ente storico di formazione professionale no profit
che ha come scopo l'istruzione, la formazione e
la promozione professionale, umana, culturale
sociale delle persone*

www.casadicarita.org



<https://www.facebook.com/casadicaritaNuoro>

via Manzoni 30, 08100 Nuoro

TEL. 0784.255001 – FAX 0784.250069

e-mail: centro.nuoro@casadicarita.org





UNIONE EUROPEA
FONDO SOCIALE EUROPEO



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE AUTONOMA DI SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
Assessoradu de su Traballu, Formazione Professionale,
Cooperazione e Segurantzia Sosiale
Assessorato del Lavoro, Formazione Professionale,
Cooperazione e Sicurezza Sociale



STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO

		I ANNO	II ANNO	III ANNO	TOTALE
Competenze di base	Asse culturale dei linguaggi – Lingua Italiana	90	60	30	180
	Asse culturale dei linguaggi – Lingua Inglese	90	50	25	165
	Asse culturale matematico	85	45	25	155
	Asse culturale scientifico - tecnologico	70	35	20	125
	Asse culturale storico sociale	85	40	25	150
Totale Competenze di base		420	230	125	775
Competenze professionali	Competenze professionali comuni (Salute e Sicurezza; Qualità; Tecnologie Informatiche, Educazione Ambientale)	70	60	35	165
	Competenze professionali	380	470	540	1390
Totale Competenze professionali		450	530	575	1555
Personalizzazione	Competenze di cittadinanza	10	10	10	30
	Accoglienza – Orientamento	40	30	15	85
	Totale trasversali e Orientamento	50	40	25	115
	Recuperi e approfondimenti/contestualizzazione	70	40	25	135
Stage	Stage	-----	150	240	390
Totale		990	990	990	2970