

Operazione rif.pa 2024-23018/RER Operatore della Ristorazione approvata con DGR 1917/2024 del 14/10/2024
canale di finanziamento Asse FSE+4. Il progetto è realizzato grazie ai Fondi Europei della Regione Emilia-

CORSO PER L'ACQUISIZIONE DELLA QUALIFICA DI OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

Rivolto a giovani dai 18 ai 25 anni

ENTE DI FORMAZIONE PROFESSIONALE FOMAL
Sede di Bologna

INDIRIZZO	SEDE PRINCIPALE Via Pasubio, 66 - 40133 BOLOGNA SEDE INTEGRATIVA Via Piave 55/2- 40133 BOLOGNA
CONTATTI	051/4391111 fomal@fomal.it
AUTOBUS e TRENI	Autobus n. 35 e 36 dalla Stazione Centrale, n. 19 da via Ugo Bassi e tutte le linee urbane ed extraurbane che fermano all'Ospedale Maggiore (5 minuti a piedi dalla sede dell'Ente)
REFERENTE	Stefania Sabella
DATE	Avvio previsto del corso: gennaio 2025 Data termine per le iscrizioni: 27/11/2024
QUALIFICA RILASCIATA	QUALIFICA DI OPERATORE DELLA RISTORAZIONE Qualifica professionale valida a livello nazionale ed europeo 3° Livello EQF L'Operatore della ristorazione è in grado di preparare e distribuire pasti, bevande, snack e piatti veloci, secondo modalità e indicazioni prestabilite e/o in base a specifiche ricette, intervenendo in tutte le fasi del processo di erogazione del servizio ristorativo, nel rispetto della normativa sulla sicurezza e l'igiene degli alimenti.

DESTINATARI	<p>Requisiti di accesso dei destinatari sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - età compresa tra 18 ei 25 anni; - residenza/domicilio in Emilia-Romagna; - essere prosciolti dal diritto/dovere all'istruzione e alla formazione in quanto privi di una qualifica professionale o di un titolo di studio di istruzione secondaria di secondo grado; <p>Rispetto alla situazione lavorativa i destinatari dovranno essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - inoccupati, ovvero giovani che non si sono che non si sono attivati per la ricerca di un lavoro; - disoccupati, inclusi coloro che al momento del perfezionamento dell'iscrizione siano nella condizione di conservazione dello stato di disoccupazione, verificabile presso il Centro per l'Impiego. - occupati unicamente con un contratto di apprendistato di I livello. 		
PARTECIPANTI	Numero minimo di partecipanti per progetto: 12 allievi		
SELEZIONE	<p>Nel caso in cui il numero di candidati in possesso dei requisiti sia superiore al numero di posti disponibili sarà attivato il processo di selezione. La selezione prevederà:</p> <ul style="list-style-type: none"> - un test scritto teso a verificare il livello delle competenze di base (linguistiche, logico matematiche e scientifiche) e tecnico professionali possedute dagli allievi, valutabile su criteri oggettivi e misurabili (50% del punteggio finale); - un colloquio individuale teso a rilevare la motivazione, la disponibilità, il livello di investimento nel percorso e la progettualità professionale, realizzato con strumenti di osservazione che garantiscano oggettività e trasparenza (50% del punteggio finale). <p>La graduatoria finale sarà affissa presso la segreteria dell'ente e pubblicata sul sito istituzionale.</p>		
DURATA DEL PERCORSO	Durata indicativa: gennaio 2025– settembre 2025 990 ore di cui 495 di aula/laboratorio e 495 di stage in azienda		
CONTENUTI DEL CORSO	<p>COMPETENZE DI BASE, DIGITALI E SOFT SKILLS IGIENE E SICUREZZA SUL LAVORO TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA TECNICHE DI DISTRIBUZIONE PASTI E BEVANDE PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE BEVANDE E SNACK</p>		
AULE E LABORATORI	<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="vertical-align: top; width: 50%;"> <p>Sede via Pasubio 66</p> <ul style="list-style-type: none"> • 5 Aule di teoria • 1 Laboratorio di informatica • 2 Laboratori di cucina • 1 Laboratorio di pasticceria • 1 Laboratorio di sala • 1 Laboratorio di bar • Spogliatoi • Biblioteca e spazio ricreativo </td> <td style="vertical-align: top; width: 50%;"> <p>Sede via Piave 55/2</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4 Aule di teoria (multifunzionali) • 1 Laboratori di cucina • 1 Laboratorio di sala • 1 Laboratorio di bar • Spogliatoi • Terrazzo panoramico • Giardino </td> </tr> </table>	<p>Sede via Pasubio 66</p> <ul style="list-style-type: none"> • 5 Aule di teoria • 1 Laboratorio di informatica • 2 Laboratori di cucina • 1 Laboratorio di pasticceria • 1 Laboratorio di sala • 1 Laboratorio di bar • Spogliatoi • Biblioteca e spazio ricreativo 	<p>Sede via Piave 55/2</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4 Aule di teoria (multifunzionali) • 1 Laboratori di cucina • 1 Laboratorio di sala • 1 Laboratorio di bar • Spogliatoi • Terrazzo panoramico • Giardino
<p>Sede via Pasubio 66</p> <ul style="list-style-type: none"> • 5 Aule di teoria • 1 Laboratorio di informatica • 2 Laboratori di cucina • 1 Laboratorio di pasticceria • 1 Laboratorio di sala • 1 Laboratorio di bar • Spogliatoi • Biblioteca e spazio ricreativo 	<p>Sede via Piave 55/2</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4 Aule di teoria (multifunzionali) • 1 Laboratori di cucina • 1 Laboratorio di sala • 1 Laboratorio di bar • Spogliatoi • Terrazzo panoramico • Giardino 		