

L'operazione Rif.PA 2024-24097/RER approvata con DGR 979/2025 del 23/06/2025, è realizzata grazie ai Fondi europei della Regione Emilia-Romagna e finanziata con canale di finanziamento FSE+.

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: 29 settembre 2025 Data termine per le iscrizioni: 12/09/2025
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	Requisiti di accesso dei destinatari sono: - età compresa tra 18 ei 25 anni; - 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; Rispetto alla situazione lavorativa i destinatari dovranno essere: -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	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: - un test scritto teso a verificare il livello delle competenze di base (linguistiche, logico matematiche e scientifiche) e tecnico professionali possedute dagli allievi; - un colloquio individuale teso a rilevare la motivazione, la disponibilità, il livello di investimento nel percorso e la progettualità professionale. La graduatoria finale sarà affissa presso la segreteria dell'ente e pubblicata sul sito istituzionale.	
DURATA DEL PERCORSO	Durata indicativa: settembre 2025- luglio 2026 990 ore di cui 495 di aula/laboratorio e 495 di stage in azienda	
CONTENUTI DEL CORSO	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	
AULE E LABORATORI	Sede via Pasubio 66 • 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	Sede via Piave 55/2 • 4 Aule di teoria (multifunzionali) • 1 Laboratori di cucina • 1 Laboratorio di sala • 1 Laboratorio di bar • Spogliatoi • Terrazzo panoramico • Giardino