

I percorsi rientrano nell'offerta triennale del sistema regionale di Istruzione e Formazione Professionale che gli Enti di formazione professionale potranno realizzare approvata con delibera di Giunta regionale n. 2238 del 29/12/2025.



OPERATORE DELLA RISTORAZIONE a.s. 2026/27

Possono iscriversi ai corsi i giovani dai 15 ai 18 anni

ENTE DI FORMAZIONE PROFESSIONALE FOMAL Sede di San Giovanni in Persiceto

INDIRIZZO	SEDE PRINCIPALE Piazza Garibaldi 3 San Giovanni in P. SEDE DISTACCATA Via Fermi 10 e 37 San Giovanni in P.
TELEFONO	051 821417
E-MAIL	segreteriaasgp@fomal.it
AUTOBUS e TRENI	Prontobus "Terre d'acqua" Autobus linee 506 - 507 - 556 - 576-530. Linea ferroviaria Bologna - Verona
REFERENTE DIDATTICO	Monica Aldegheri
REFERENTE PER LE ISCRIZIONI	Barbara Ziosi Apertura al pubblico: dalle ore 8.30 alle ore 16.00
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	Giovani tra i 15 e i 18 anni - che hanno frequentato uno o più anni di scuola secondaria superiore (percorsi IeFP o quinquennali); - provenienti direttamente dal sistema scolastico non italiano; - che hanno interrotto la frequenza del primo anno di scuola secondaria superiore (per loro saranno predisposti percorsi personalizzati della durata di tre anni); - allievi che hanno conseguito in ritardo il titolo conclusivo del primo ciclo di istruzione (scuola media) o che, pur avendo compiuto 16 anni, non lo hanno ancora conseguito (per loro saranno predisposti percorsi personalizzati della durata di tre anni).
PARTECIPANTI	Numero minimo di partecipanti per progetto: 15 allievi
DURATA DEL PERCORSO	2 anni formativi, 1980 ore (990 II anno e 990 III anno). (calendario scolastico da Settembre a Giugno). Avvio: 15 settembre 2026
ORARIO	Dal lunedì al venerdì. Dalle ore 8.15 alle ore 13.45 (salvo programmazioni extra-curricolari e/o di recupero nel pomeriggio o nella mattina del sabato).
AULA/STAGE	II anno: 600 ore di aula/laboratorio e 390 ore di stage in azienda III anno: 600 ore di aula/laboratorio e 390 ore di stage in azienda Lo stage in azienda è pari a circa il 40% del percorso biennale.
ATTESTATO RILASCIATO	Al termine del percorso, gli allievi che raggiungono le conoscenze, capacità e competenze previste dalla qualifica, devono sostenere l'esame per il conseguimento della Qualifica di Operatore della ristorazione Qualifica di 3° Livello EQF (http://orienter.regione.emilia-romagna.it/)
EQUIPE EDUCATIVA	Referente didattica, coordinatori, tutor, insegnanti di disciplina e di sostegno.
CONTENUTI DEL CORSO	Materie tecnico-professionali: Cucina, Sala, Bar, Pasticceria Competenze di base: Lingua italiana/storia, lingua inglese, educazione civica, competenze digitali, matematica, merceologia e scienze, Haccp e sicurezza, ricerca attiva del lavoro. Stage in azienda
AULE E LABORATORI	Sede Piazza Garibaldi 3 • 4 Aule di teoria • 1 Laboratorio di informatica • Biblioteca Sede via Fermi 10 e 37 • 1 Laboratori di cucina • 1 Laboratorio di sala • 1 Laboratorio di bar • Spogliatoi
SERVIZI PER L'ACCESSIBILITÀ	Piena accessibilità con ascensore e bagni attrezzati. Servizi per studenti con disabilità o con disturbi specifici dell'apprendimento.
DOCUMENTI NECESSARI PER L'ISCRIZIONE	Carta d'identità, codice fiscale, permesso di soggiorno valido e/o tagliando posta di rinnovo.