

L'operazione Rif.PA 2025-26159/RER approvata con DGR 1056/2026 del 29/06/2026 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: ottobre 2026 Data termine per le iscrizioni: 18/09/2026
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 non compiuti (24 anni e 364 giorni) alla data di avvio del percorso; - 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: ottobre 2026– luglio 2027 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	<table> <tr> <td>Sede via Pasubio 66</td><td>Sede via Piave 55/2</td></tr> <tr> <td>• 5 Aule di teoria</td><td>• 4 Aule di teoria</td></tr> <tr> <td>• 1 Laboratorio di informatica</td><td>(multifunzionali)</td></tr> <tr> <td>• 2 Laboratori di cucina</td><td>• 1 Laboratorio di cucina</td></tr> <tr> <td>• 1 Laboratorio di pasticceria</td><td>• 1 Laboratorio di sala</td></tr> <tr> <td>• 1 Laboratorio di sala</td><td>• 1 Laboratorio di bar</td></tr> <tr> <td>• 1 Laboratorio di bar</td><td>• Spogliatoi</td></tr> <tr> <td>• Spogliatoi</td><td>• Terrazzo panoramico</td></tr> <tr> <td>• Biblioteca e spazio ricreativo</td><td>• Giardino</td></tr> </table>	Sede via Pasubio 66	Sede via Piave 55/2	• 5 Aule di teoria	• 4 Aule di teoria	• 1 Laboratorio di informatica	(multifunzionali)	• 2 Laboratori di cucina	• 1 Laboratorio di cucina	• 1 Laboratorio di pasticceria	• 1 Laboratorio di sala	• 1 Laboratorio di sala	• 1 Laboratorio di bar	• 1 Laboratorio di bar	• Spogliatoi	• Spogliatoi	• Terrazzo panoramico	• Biblioteca e spazio ricreativo	• Giardino
Sede via Pasubio 66	Sede via Piave 55/2																		
• 5 Aule di teoria	• 4 Aule di teoria																		
• 1 Laboratorio di informatica	(multifunzionali)																		
• 2 Laboratori di cucina	• 1 Laboratorio di cucina																		
• 1 Laboratorio di pasticceria	• 1 Laboratorio di sala																		
• 1 Laboratorio di sala	• 1 Laboratorio di bar																		
• 1 Laboratorio di bar	• Spogliatoi																		
• Spogliatoi	• Terrazzo panoramico																		
• Biblioteca e spazio ricreativo	• Giardino																		
ALTRE INFORMAZIONI	Corso gratuito																		