

Istruzione e Formazione Professionale regionale (IeFP)

IV ANNO



TECNICO DELLA PRODUZIONE PASTI

CARATTERISTICHE DEL CORSO

Il percorso di Istruzione e formazione professionale (IeFP) di IV anno ha una forte caratterizzazione professionalizzante in vista della spendibilità immediata nel mercato del lavoro.

Si caratterizza per:

- una forte alternanza tra formazione d'aula e stage in azienda.
- Il percorso prevede **990 ore** di cui: **520 ore di Aula/laboratorio** e **470 ore di stage**;
- l'approfondimento delle conoscenze e la specializzazione delle competenze;
- il grado di responsabilità e di autonomia nello svolgimento delle diverse attività.

REQUISITI PARTECIPANTI

Il progetto è rivolto a giovani non occupati o occupati con un contratto di apprendistato di I livello, che hanno conseguito la **qualifica di III livello EQF IeFP per Operatore della ristorazione nell'a.s. 2025-2026**, in esito ad un percorso di IeFP realizzato presso un Ente di formazione professionale o presso un Istituto professionale.

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO

Qualifica professionale di **Tecnico della produzione pasti con valore di diploma professionale (IV livello EQF)**, previo superamento dell'esame conclusivo del percorso.

PARTECIPANTI

Numero minimo di partecipanti previsto: 15 iscritti

Posti disponibili: 20

Selezione: Nel caso in cui il numero di allievi iscritti sia superiore al numero di posti disponibili sarà attivato il processo di selezione, che prevede :

- 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).

Al termine della selezione verrà elaborata una graduatoria finale. Gli allievi non ammessi al percorso saranno riorientati.

CONTENUTI

Sono previsti i seguenti moduli:

TECNICHE DI CUCINA-PASTICCERIA ED ENOGASTRONOMIA-COMPETENZE DI BASE E DIGITALI – SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO E HACCP – FOOD&BEVERAGE MANAGEMENT- LINGUA INGLESE E INTERCULTURA – SCIENZE DELLA BIOALIMENTAZIONE .

E' previsto un viaggio di studio all'estero in un paese anglofono per approfondire le competenze in lingua inglese. I requisiti per la partecipazione saranno comunicati ad inizio anno scolastico. Potrà essere prevista una selezione dei partecipanti più meritevoli.

INFORMAZIONI GENERALI

Ente titolare: Fondazione Opera Madonna del Lavoro (FOMAL)

Corso per: Tecnico della produzione pasti

Sede del corso: Via Piave 55/2 Bologna

Durata del corso: 990 ore, di cui 470 di stage

Inizio corso: 15/09/2026

Fine del corso: giugno 2027

Iscrizioni: entro il 04/09/2026

CONTATTI

Ente FOMAL

sede di Bologna

Via Pasubio, 66 40133 Bologna

Tel. 051.43.91.111

e-mail: fomal@fomal.it

Referente del corso: **Stefania Sabella**

