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: 24/09/2026**
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	**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
ALTRE INFORMAZIONI	Corso gratuito