



Unione europea  
Fondo sociale europeo



REGIONE  
PUGLIA



Il futuro alla portata di tutti

Corso "OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - Ind. Allestimento sala e somministrazione di piatti e bevande" - AVVISO PUBBLICO PER LA PRESENTAZIONE DI PROGETTI PER ATTIVITÀ FORMATIVE FINANZIATE DAL M.L.P.S. "Offerta Formativa di Istruzione e Formazione Professionale" - Avviso n. OF/2019 della Sezione Formazione Professionale della Regione Puglia pubblicato sul B.U.R.P. n. 125 del 31/10/2019; graduatoria approvata con D.D. n.1132 del 23/06/2020, pubblicata sul B.U.R.P. n. 96 del 02/07/2020 – Corso n. 1 - Cod. Prog. OF19-MD-01

## OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - IND. ALLESTIMENTO SALA E SOMMINISTRAZIONE DI PIATTI E BEVANDE

**Obiettivi:** a) far conseguire agli allievi la qualifica professionale di *Operatore della Ristorazione – Indirizzo Servizi sala e bar*; b) far conseguire agli allievi crediti formativi certificati, spendibili nel Sistema dell'Istruzione scolastica e della Formazione Professionale; c) creare sbocchi occupazionali per l'inserimento lavorativo nel settore ristorativo.

**Durata e Articolazione del percorso formativo integrato:**

Anno	Ore			
	Contenuti di base, trasversali e tecnici	Contenuti professionali	Stage	Totale
1°	<b>900</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>1.100</b>
2°	<b>750</b>	<b>150</b>	<b>200</b>	<b>1.100</b>
3°	<b>350</b>	<b>350</b>	<b>300</b>	<b>1.000</b>
				<b>3.200</b>

### Sedi di svolgimento

- ⊙ Aula e Laboratori (di sala bar, cucina, informatica e lingua inglese): c/o sede I.R.F.I.P., Pietramontecorvino (FG)
- ⊙ Stage regionale: aziende ristorative della Provincia di Foggia
- ⊙ Stage extra-regionale: alberghi e ristoranti con sede a Rimini
- ⊙ Stage transnazionale: aziende ristorative con sede in Fuerteventura sulle Isole Canarie (Spagna) – *Attività cofinanziate dal Programma Erasmus Plus e Coordinate da Scuola Centrale Formazione*  
<http://www.scformazione.org/>

**Destinatari:** n.18 giovani in possesso del diploma di scuola secondaria di primo grado (licenza media) con età inferiore a 18 anni alla data dell'avvio delle attività didattiche.

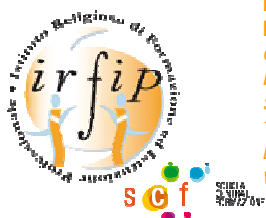
**Caratteristiche del Corso:** La frequenza del Corso è obbligatoria e gratuita in tutte le sue attività e fasi didattiche. Ai corsisti saranno forniti gratuitamente il materiale didattico e le dispense; inoltre saranno rimborsate le spese di viaggio sostenute con mezzi pubblici. Agli allievi che frequenteranno il Corso e supereranno l'esame finale verrà rilasciato l'**Attestato di qualifica di "Operatore della Ristorazione - Ind. Allestimento sala e somministrazione di piatti e bevande"**, l'**Europass Mobilità**. Inoltre agli allievi verrà data la possibilità di conseguire la **Certificazione Microsoft IC3 GS4**, la **Certificazione della lingua Inglese secondo gli standard del "Common European Framework" (C.E.F)** e l'**Attestato di personale alimentarista** (art.4 L.R. n.22 del 24.07.07 e s.m.i.).

**Attività Extracurricolari:** laboratorio di Informatica, laboratorio di recupero e riallineamento, laboratorio di sicurezza e legalità, laboratorio teatrale.

**Periodo di realizzazione previsto:** Il Corso avrà inizio entro la fine di settembre 2020 e avrà una durata triennale.

**Informazioni:** Per ulteriori informazioni circa le modalità di iscrizioni e l'inizio delle lezioni contattare la segreteria dell'I.R.F.I.P: ai numeri 0881/519161 – 518133 oppure a mezzo mail all'indirizzo: [segreteria@irfip.it](mailto:segreteria@irfip.it)

Pietramontecorvino, 24/07/2020



**I.R.F.I.P.**

**Istituto Religioso di Formazione ed Istruzione Professionale**

**CODICE FISCALE:** 94061390715

**P. IVA:** 03826230710

**SEDE LEGALE:** VIA ARCO DUCALE SN – 71038 PIETRAMONTECORVINO (FG)

**TELEFONO/FAX:** 0881/519161 0881/518133

**E-MAIL:** [info@irfip.it](mailto:info@irfip.it)

**WEB:** [www.irfip.it](http://www.irfip.it)



CERTIFICATO  
N. IT10/0440