



REGIONE
PUGLIA



POC
PUGLIA
2014-2020

Corso "OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - Ind. Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande" - Avviso Pubblico n. OF/2021 - "Offerta Formativa di Istruzione e Formazione Professionale" - Cultura e Legalità - della Sezione Formazione Professionale Regione Puglia pubblicato sul B.U.R.P. n. 19 del 17/02/2022 – Cod. Prog. OF21-FG-2

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE IND. ALLESTIMENTO SALA E SOMMINISTRAZIONE PIATTI E BEVANDE

Obiettivi: a) far conseguire agli allievi la qualifica professionale di *Operatore della Ristorazione – Indirizzo Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande*; 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°	900	100	100	1.100
2°	750	150	200	1.100
3°	350	350	300	1.000
				3.200

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 transnazionale: aziende ristorative con sede in 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 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.

Periodo di realizzazione previsto: Il Corso avrà inizio nel mese di gennaio 2023 e avrà una durata triennale.

Informazioni: Ulteriori informazioni sono disponibili sul sito www.irfip.it, sulla pagina Facebook <https://www.facebook.com/socialIRFIP> Instagram https://www.instagram.com/i.r.f.i.p._/ o possono essere richieste presso la segreteria I.R.F.I.P. Via Arco Ducale snc – 71038 Pietramontecorvino; Tel. e Fax 0881/519161, e-mail segreteria@irfip.it – pec: irfip@pec.it.

Pietramontecorvino, 03/12/2022



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

WEB: www.irfip.it

