

Opportunità di lavoro nel Settore

Le maggiori opportunità per il Profilo professionale sono offerte da aziende della ristorazione commerciale (ristoranti tradizionali, ristoranti gourmet, ristoranti per banchetti, ristoranti d'albergo, gastronomie di centri commerciali, neo ristorazione, ecc.) e della ristorazione collettiva (mense scolastiche, aziende di produzione pasti, street food, ecc.).

Il mercato della ristorazione rappresenta una componente di primo piano nel sistema turistico nazionale e regionale in termini economici, ed una risorsa importante in termini di opportunità di lavoro e di immagine del territorio.

La domanda si mantiene consistente, ed è anzi destinata a crescere in ragione dell'aumento e della diversificazione della richiesta da parte della clientela, anche in termini di livello qualitativo delle preparazioni, che comportano un maggior livello delle competenze tecnico-professionali degli addetti.



Aziende in raccordo per lo stage

Cooperativa Sociale Serenissima
Gotica srl
Circle Food
Cooperativa Sociale Il Sogno
D&G Caffè srl Ristorante e Pizzeria Speed
Date
Bfree Società Cooperativa arl
Pegaso Società Cooperativa arl

Contatti e Domanda di partecipazione

Lo SPORTELLO ORIENTATIVO per informazioni, ascolto e supporto è attivo presso la nostra sede

Cospes Salesiani Sardegna
Via De Martini n. 18 — 07100 Sassari (SS)

Tel: 079/398300

Email: direzione-cospes@cospes-sardegna.org

dal lunedì al venerdì: ore 9.00-13.00
martedì e giovedì: ore 14.30-16.00

La **domanda di partecipazione** dovrà essere redatta esclusivamente sul **modulo predisposto** (scaricabile dal sito del Cospes) e recapitata a mano o con racc. A/R **all'indirizzo del Cospes dal 5 al 20/02/2018**

SITI DI RIFERIMENTO

www.cospes-sardegna.org
www.formatica.it



POR FSE 2014-2020/ASSE PRIORITARIO 3 - ISTRUZIONE E FORMAZIONE



Scegli il tuo futuro!

Dopo la Scuola Media preparati al mondo del lavoro con i Percorsi triennali di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP)



**OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
(PREPARAZIONE PASTI)**

SEDE DI SASSARI

COSA È L'IeFP

L'Istruzione e Formazione Professionale (IeFP), prevista dalla L. 53/2003 e dal successivo D. Lgs n. 226/2005, prevede percorsi formativi di 3-4 anni, di competenza regionale, rivolti ai giovani di età inferiore ai 18 anni e in possesso della Licenza Media.

I percorsi IeFP sono finalizzati al rilascio di una qualifica professionale (al termine della terza annualità) e di un diploma professionale (al termine della quarta annualità) corrispondenti, rispettivamente, al 3° e al 4° livello EQF (Quadro europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente), spendibili su tutto il territorio nazionale e anche in ambito comunitario.

I percorsi consentono anche l'**assolvimento dell'obbligo scolastico e formativo**.

Figura Professionale

L'Operatore della ristorazione - preparazione pasti si occupa delle diverse fasi della preparazione dei pasti per alberghi, ristoranti, mense aziendali e ospedali, partendo dalla scelta degli ingredienti fino all'esecuzione finale del piatto. Lavora in collaborazione con altri cuochi e aiuto-cuochi e si occupa anche della pulizia dei locali e delle attrezzature.

Il riferimento nel Repertorio Regionale delle Figure Professionali è l'Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione delle materie prime e realizzazione di preparazioni base" - cod. 254.

Il corso è finalizzato all'acquisizione di competenze di base, trasversali e tecnico-professionali.

Al termine dell'attività formativa, gli allievi in regola con la frequenza del percorso (almeno l'80% delle ore per modulo) potranno sostenere l'esame per il rilascio della **qualifica professionale**.

Destinatari

Il **corso** è rivolto a **giovani residenti in Sardegna**, di età compresa tra **14 e 17 anni non compiuti (16 e 364 gg.)** e in possesso della **licenza media**.

Indennità

Il **corso**, finanziato dal FSE PO della Regione Sardegna, è **GRATUITO**.

Agli allievi saranno riconosciute:

- le **indennità di viaggio**, quantificate in misura proporzionale al tempo medio di viaggio, per ciascuna giornata di effettiva presenza e solo per tempi di percorrenza, per ciascuna tratta, da un minimo di 15 minuti ad un massimo di 90 minuti.

A tutti gli allievi saranno forniti, inoltre, un **tablet**, i **materiali didattici** e gli **indumenti protettivi** di lavoro.

Sedi del Corso

La formazione in aula si svolgerà a Sassari presso la sede del Cospes, via De Martini, 18. I laboratori pratici si svolgeranno a Porto Torres (SS), presso la sede di Circle Food, Zona Industriale.

Lo stage si svolgerà presso le sedi delle aziende coinvolte.

Articolazione del percorso

| MODULI | N. ORE PER ANNUALITÀ | | |
|--|----------------------|----------------|----------------|
| | 1 [^] | 2 [^] | 3 [^] |
| Comunicazione in madrelingua | 90 | 60 | 30 |
| Comunicazione nelle lingue straniere | 30 | 20 | |
| Competenza matematica e competenza di base in scienza e tecnologia | 135 | 60 | 20 |
| Competenza digitale | 50 | 30 | 30 |
| Competenze sociali e civiche | 140 | 80 | 60 |
| Consapevolezza ed espressione culturale | 70 | 50 | 30 |
| Imparare ad imparare | 30 | | |
| Sicurezza, Igiene e salvaguardia ambientale | 8 | 10 | |
| Pari opportunità e cittadinanza attiva | 7 | | |
| Qualità | | 10 | |
| Spirito d'iniziativa e imprenditorialità | 40 | 30 | 30 |
| Teorica professionalizzante: comunicazione, gestione, organizzazione, principi nutrizionali e merceologia, igiene e sicurezza alimenti | 250 | 250 | 250 |
| Pratica competenze tecnico-professionali | 140 | 240 | 300 |
| STAGE - Impresa Formativa Simulata | 0 | 150 | 240 |
| TOTALE ORE | 990 | 990 | 990 |

Metodologie didattiche

Didattica laboratoriale, interventi individualizzati, portfolio delle competenze.

Tablet in dotazione per la raccolta dei materiali e l'interazione con docenti e tutor.

Utilizzo della **"gamification"** come strumento di apprendimento.