



“PERCORSI TRIENNALI DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE (IeFP)”

Programma Operativo Regionale FSE 2014-2020 - Regione Autonoma della Sardegna - CCI 2014IT05SFOP021

Asse Prioritario 3 – Istruzione e Formazione

DCT: 2016IFPRO10 - CLP: 10010331017IF160028 - CUP: E87B16001440001

SEDE DI SASSARI

**Progetto formativo “Operatore della ristorazione - Indirizzo 1: Preparazione pasti
Livello EQF 3”**
Scadenza presentazione domande: **20/02/2018**

SCHEDA CORSO

DESCRIZIONE SINTETICA DELLA FIGURA PROFESSIONALE	L’ Operatore della ristorazione interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell’applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere, a seconda dell’indirizzo, attività relative alla preparazione dei pasti e ai servizi di sala e di bar con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti semplici cucinati e allestiti, nel servizio di sala. <i>Il riferimento nel Repertorio Regionale delle Figure Professionali della Regione Sardegna è l’“Addetto all’approvvigionamento della cucina, conservazione delle materie prime e realizzazione di preparazioni base” – codice 254.</i>
OBIETTIVO DEL CORSO	Garantire il successo formativo di ragazzi/e a rischio di dispersione scolastica, sostenendo e valorizzando le loro potenzialità e garantendo l’acquisizione di competenze di base e di competenze tecnico professionali spendibili nel MdL e relative ad una figura professionale che abbia ampie possibilità di occupazione nel territorio di riferimento.
COMPETENZE IN USCITA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni. 2. Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso. 3. Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria. 4. Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali. 5. Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie. 6. Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.
SEDI DI SVOLGIMENTO DEL CORSO	La formazione in aula si svolgerà a Sassari presso la sede del Cospes in via De Martini, 18. I laboratori pratici si svolgeranno a Porto Torres (SS) presso la sede di Circle Food, in Zona Industriale Comp. Art. S.P. 34 n° 7.
DURATA DEL CORSO	Triennale – n. di ore complessive 2.970 (990 ore per annualità), di cui 390 di stage complessive (150 nella seconda annualità e 240 nella terza). È consentito, per ciascuna annualità, un numero massimo di assenze non superiore al 30%

	del totale delle ore previste.																																																																
DESTINATARI	<p>15 allievi (+ 3 uditori), aventi le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> - residenza in Sardegna - possesso della licenza media - avere un'età compresa fra i 14 e i 17 anni (ovvero 16 anni e 364 giorni) - non frequentare, attualmente, un altro corso di formazione professionale finanziato dalla Regione Autonoma della Sardegna 																																																																
ORARIO CORSO	<p>Il corso sarà articolato in 5/6 giornate formative a settimana. L'attività formativa prevede un impegno di circa 30 ore settimanali, al mattino, nella fascia oraria 08:30 – 14:30.</p>																																																																
MODULI FORMATIVI	<table border="1"> <thead> <tr> <th>MODULI</th> <th>1^ ANNUALITÀ</th> <th>2^ ANNUALITÀ</th> <th>3^ ANNUALITÀ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Comunicazione in madrelingua</td> <td>90</td> <td>60</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Comunicazione nelle lingue straniere</td> <td>30</td> <td>20</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Competenza matematica e competenza di base in scienza e tecnologia</td> <td>135</td> <td>60</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Competenza digitale</td> <td>50</td> <td>30</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Competenze sociali e civiche</td> <td>140</td> <td>80</td> <td>60</td> </tr> <tr> <td>Consapevolezza ed espressione culturale</td> <td>70</td> <td>50</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Imparare ad imparare</td> <td>30</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sicurezza, Igiene e salvaguardia ambientale</td> <td>8</td> <td>10</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Pari opportunità e cittadinanza attiva</td> <td>7</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Qualità</td> <td></td> <td>10</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Spirito d'iniziativa e imprenditorialità</td> <td>40</td> <td>30</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Teorica professionalizzante: comunicazione, gestione, organizzazione, principi nutrizionali e merceologia, igiene e sicurezza alimenti.</td> <td>250</td> <td>250</td> <td>250</td> </tr> <tr> <td>Pratica competenze tecnico-professionali</td> <td>140</td> <td>240</td> <td>300</td> </tr> <tr> <td>STAGE - Impresa Formativa Simulata</td> <td>0</td> <td>150</td> <td>240</td> </tr> <tr> <td>TOTALE ORE</td> <td>990</td> <td>990</td> <td>990</td> </tr> </tbody> </table>	MODULI	1^ ANNUALITÀ	2^ ANNUALITÀ	3^ ANNUALITÀ	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
MODULI	1^ ANNUALITÀ	2^ ANNUALITÀ	3^ ANNUALITÀ																																																														
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																																																														
STAGE	<p>Durante il periodo di stage gli utenti seguiranno un orario concordato con l'azienda ospitante e compatibile con l'orario aziendale, che potrebbe comprendere anche giorni festivi.</p>																																																																
ORIENTAMENTO E MOTIVAZIONE	<p>Il percorso formativo prevede l'attivazione di eventuali percorsi/servizi integrativi di accoglienza, orientamento e ri-orientamento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • in fase di accoglienza, si prevede un colloquio individuale iniziale modellato sulla metodologia del counseling, con l'obiettivo di aiutare i ragazzi nella presa di consapevolezza della propria scelta e nella costruzione di un percorso di orientamento in itinere. Si porrà l'attenzione a: interessi, aspettative, risorse, limiti, valori di ciascun allievo. • a seguito della selezione, si prevedono incontri con i ragazzi e le famiglie, per una ulteriore valutazione delle effettive motivazioni alla frequenza del corso, con tutte le eventuali criticità personali e individuali connesse a tale scelta. 																																																																
METODOLOGIE FORMATIVE	<p>Le metodologie didattiche adottate durante il corso saranno particolarmente innovative, allo scopo di far recuperare ai giovani fiducia ed entusiasmo nei confronti dell'apprendimento e accompagnarli nella costruzione dell'autonomia personale.</p> <p>Gli aspetti innovativi si caratterizzano come segue:</p> <ul style="list-style-type: none"> • metodologia laboratoriale tesa a riportare su un piano "applicativo" le attività formative previste dal progetto; • interventi individualizzati o personalizzati (accoglienza, orientamento, arricchimento, potenziamento) volti a favorire il successo formativo di ciascun allievo; • adozione di un Portfolio delle Competenze individuali, che documenti con sistematicità 																																																																

	<p>e progressione lo sviluppo del percorso formativo;</p> <ul style="list-style-type: none"> • misure di accompagnamento trasversali al percorso, volte a sostenere i giovani secondo un approccio il più possibile individualizzato, quali: tutoring, counselling, laboratori (teatrale, sportivo, ecc.). <p>La didattica sarà il più possibile personalizzata, così da favorire un pieno coinvolgimento degli allievi.</p> <p>Inoltre, per favorire la didattica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a tutti i partecipanti sarà dato in dotazione un tablet su cui conservare tutti i materiali didattici e attraverso il quale interagire con docenti e tutor; • sarà introdotto, per la prima volta in Sardegna, un innovativo software di gamification, che permetterà di migliorare la componente motivazionale degli studenti, dando loro la possibilità di ricevere feedback in tempo reale. Esso introdurrà nella didattica l'utilizzo di elementi tipici del gioco, unendo i meccanismi dell'apprendimento a quelli dei giochi di ruolo più famosi.
CERTIFICAZIONI PREVISTE	<p>Al termine dell'attività formativa, gli allievi in regola con la frequenza del percorso (almeno il 70% delle ore previste per ciascuna annualità) avranno la possibilità di sostenere un esame finale finalizzato al conseguimento dell'Attestato di Qualifica di Operatore Professionale (Livello 3 EQF), con la Certificazione delle seguenti Unità di Competenza previste dal corso:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ADA 1422/UC 1703 – Controllo degli approvvigionamenti della cucina • ADA 1423/UC 1706 – Conservazione materie prime • ADA 1424/UC 1707 – Allestimento e pulizia degli ambienti, delle attrezzature e degli utensili di cucina • ADA 1425/UC 1708 – Trattamento delle materie prime e predisposizione di preparazioni di base <p>Per gli allievi che dovessero interrompere anticipatamente la frequenza del percorso formativo o non dovessero sostenere o superare la prova finale è previsto il rilascio di un attestato di competenza ai sensi dell'Accordo del 27 luglio 2011 e ss.mm.ii., dal quale si evincano tutte le conoscenze e le abilità acquisite e da utilizzarsi per un eventuale successivo riconoscimento delle competenze nell'ambito del sistema regionale di individuazione, validazione e certificazione delle competenze.</p>
SOGGETTO PRESENTATORE	Soggetto Presentatore e attuatore: Raggruppamento Temporaneo costituito dalle Agenzie Formative Formatica Srl (capofila) e COSPES Salesiani Sardegna
INFO E MODULISTICA	<p>Cospes Salesiani Sardegna Via De Martini n. 18 – 07100 Sassari tel. 079/398300 – email: direzione-cospes@cospes-sardegna.org Orari di ricevimento: Mattina: dal lunedì al venerdì dalle 09:00 alle 13:00; Pomeriggio: martedì e giovedì dalle 14:30 alle 16:00 www.cospes-sardegna.org</p>