



**“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: 10010331017IF160029 - CUP: E87B16001440001**

**SEDE DI SASSARI**

**Progetto formativo “Operatore della ristorazione - Indirizzo 1: Preparazione pasti Livello EQF 3”**  
Scadenza presentazione domande: **10/07/2018**

**SCHEDA CORSO**

<b>DESCRIZIONE SINTETICA DELLA FIGURA PROFESSIONALE</b>	L’ <b>Operatore della ristorazione</b> 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>
<b>OBIETTIVO DEL CORSO</b>	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.
<b>COMPETENZE IN USCITA</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni.</li> <li>2. Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso.</li> <li>3. Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria.</li> <li>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.</li> <li>5. Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie.</li> <li>6. Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.</li> </ol>
<b>SEDI DI SVOLGIMENTO DEL CORSO</b>	La formazione in aula si svolgerà a <b>Sassari</b> presso la sede del Cospes in via De Martini, 18. I laboratori pratici si svolgeranno a <b>Porto Torres (SS)</b> presso la sede di Circle Food, in Zona Industriale Comp. Art. S.P. 34 n° 7.
<b>DURATA DEL CORSO</b>	Triennale – n. di ore complessive <b>2.970</b> (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.																																																																
<b>DESTINATARI</b>	<p><b>15 allievi (+ 3 uditori)</b>, aventi le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- residenza in Sardegna</li> <li>- possesso della licenza media</li> <li>- avere un'età compresa fra i 14 e i 17 anni (ovvero 16 anni e 364 giorni)</li> <li>- non frequentare, attualmente, un altro corso di formazione professionale finanziato dalla Regione Autonoma della Sardegna</li> </ul>																																																																
<b>ORARIO CORSO</b>	<p>Il corso sarà articolato in <b>5/6 giornate formative a settimana</b>. L'attività formativa prevede un impegno di circa 30 ore settimanali, al mattino, nella fascia oraria 08:30 – 14:30.</p>																																																																
<b>MODULI FORMATIVI</b>	<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><b>TOTALE ORE</b></td> <td><b>990</b></td> <td><b>990</b></td> <td><b>990</b></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	<b>TOTALE ORE</b>	<b>990</b>	<b>990</b>	<b>990</b>
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																																																														
<b>TOTALE ORE</b>	<b>990</b>	<b>990</b>	<b>990</b>																																																														
<b>STAGE</b>	<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>																																																																
<b>ORIENTAMENTO E MOTIVAZIONE</b>	<p>Il percorso formativo prevede l'attivazione di eventuali <b>percorsi/servizi integrativi</b> di accoglienza, orientamento e ri-orientamento:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>																																																																
<b>METODOLOGIE FORMATIVE</b>	<p>Le <b>metodologie didattiche</b> adottate durante il corso saranno particolarmente <b>innovative</b>, 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"> <li>• metodologia laboratoriale tesa a riportare su un piano "applicativo" le attività formative previste dal progetto;</li> <li>• interventi individualizzati o personalizzati (accoglienza, orientamento, arricchimento, potenziamento) volti a favorire il successo formativo di ciascun allievo;</li> <li>• adozione di un Portfolio delle Competenze individuali, che documenti con sistematicità</li> </ul>																																																																

	<p>e progressione lo sviluppo del percorso formativo;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.).</li> </ul> <p>La <b>didattica</b> sarà il più possibile <b>personalizzata</b>, così da favorire un pieno coinvolgimento degli allievi.</p> <p>Inoltre, per favorire la didattica:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a tutti i partecipanti sarà dato in dotazione un <b>tablet</b> su cui conservare tutti i materiali didattici e attraverso il quale interagire con docenti e tutor;</li> <li>• sarà introdotto, per la prima volta in Sardegna, un innovativo <b>software di gamification</b>, 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.</li> </ul>
<b>CERTIFICAZIONI PREVISTE</b>	<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'<b>Attestato di Qualifica di Operatore Professionale (Livello 3 EQF)</b>, con la Certificazione delle seguenti Unità di Competenza previste dal corso:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ADA 1422/UC 1703 – Controllo degli approvvigionamenti della cucina</li> <li>• ADA 1423/UC 1706 – Conservazione materie prime</li> <li>• ADA 1424/UC 1707 – Allestimento e pulizia degli ambienti, delle attrezzature e degli utensili di cucina</li> <li>• ADA 1425/UC 1708 – Trattamento delle materie prime e predisposizione di preparazioni di base</li> </ul> <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 <b>attestato di competenza</b> 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>
<b>SOGGETTO PRESENTATORE</b>	<b>Soggetto Presentatore e attuatore:</b> Raggruppamento Temporaneo costituito dalle Agenzie Formative <b>Formatica Srl</b> (capofila) e <b>COSPES Salesiani Sardegna</b>
<b>INFO E MODULISTICA</b>	<p><b>Cospes Salesiani Sardegna</b>  Via De Martini n. 18 – 07100 Sassari  tel. 079/398300 – email: <a href="mailto:direzione-cospes@cospes-sardegna.org">direzione-cospes@cospes-sardegna.org</a>  Orari di ricevimento: Mattina: dal lunedì al venerdì dalle 09:00 alle 13:00; Pomeriggio: martedì e giovedì dalle 14:30 alle 16:00  <a href="http://www.cospes-sardegna.org">www.cospes-sardegna.org</a></p>