

Metodologie didattiche

Il corso prevede l'utilizzo di un approccio metodologico individualizzato, attento alle caratteristiche dei destinatari e ai loro bisogni.

È prevista una costante presenza del tutor d'aula e del coordinatore didattico e l'intervento di formatori attenti ai bisogni di apprendimento, alla cura del clima d'aula e delle condizioni relazionali degli allievi.

Si lavorerà il più possibile mediante una didattica laboratoriale, basata su compiti autentici, mantenendo costante il legame con il mondo del lavoro. L'Impresa Formativa Simulata avrà in questa logica un ruolo molto importante, stimolando gli allievi a simulare processi di lavoro virtuali in stretto legame con un'azienda reale facente da tutor.

Particolare attenzione sarà posta all'orientamento degli allievi, che saranno accompagnati per tutta la durata del percorso, per favorire la loro crescita personale e professionale.



Aziende in raccordo per lo stage

Verranno attivati protocolli di intesa con aziende del settore della ristorazione allo scopo di sperimentare in azienda quanto acquisito in aula durante le attività formative.

Contatti e Iscrizione al corso

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

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

Tel: 079/398300

Email: direzione-cospes@cospes-sardegna.org
cospes-sardegna@pec.it

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

I genitori e gli esercenti la responsabilità genitoriale (affidatari, tutori) accederanno al servizio "Iscrizioni on line", disponibile sul portale del MIUR (www.istruzione.it) utilizzando le credenziali fornite tramite la registrazione. Coloro che sono in possesso di un'identità digitale (SPID) potranno accedere al servizio utilizzando le credenziali del proprio gestore. È possibile iscriversi dal **7 al 31 Gennaio 2020**.

SITI DI RIFERIMENTO

www.cnosfapsalesianisardegna.it
www.cospes-sardegna.org



Unione europea
Fondo sociale europeo



REGIONE AUTONOMA DI SARDEGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



FSE 2014-2020

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



CENTRO di
ORIENTAMENTO
SCOLASTICO
PROFESSIONALE e
SOCIALE
SALESIANI SARDEGNA

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

Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande

Codice corso DCT: 2019RFP01109

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 17 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, spendibili su tutto il territorio nazionale e in ambito comunitario.

Figura Professionale

L'Operatore della ristorazione—indirizzo 2: Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande interviene a livello esecutivo nel coordinamento delle attività di sala, nell'allestimento della sala e dei servizi ai tavoli e nella gestione del servizio di sommelier.

Dall'analisi del mercato del lavoro si evince che nel settore della ristorazione vi è un forte bisogno di professionisti qualificati e che l'operatore della ristorazione è ancora oggi tra le qualifiche più richieste dalle aziende sarde.

Il corso è finalizzato all'acquisizione di competenze di base, trasversali e tecnico-professionali per l'ottenimento della **qualifica professionale**.

Destinatari

I destinatari del corso sono giovani residenti o domiciliati in Sardegna in possesso, alla data di avvio dei singoli percorsi formativi (14/09/2020), dei seguenti requisiti:

- licenza media;
- età inferiore ai 17 anni (ovvero 16 anni e 364 giorni).

Indennità

Il **corso**, finanziato dal POR SARDEGNA FSE 2014-2020, è **GRATUITO**.

Agli allievi sarà riconosciuto il **rimborso delle spese di viaggio**, quantificato sulla base delle tariffe relative ai servizi automobilistici extraurbani. Il rimborso è pari al costo dell'abbonamento annuale studenti, calcolato in base alla distanza chilometrica tra la sede dell'attività formativa d'aula e l'indirizzo di residenza del destinatario.

A tutti gli allievi saranno forniti, inoltre, tutti i **materiali didattici** necessari.

Sedi del Corso

La formazione in aula si svolgerà a Sassari presso la sede dei Salesiani, in via De Martini n. 18.

La formazione in azienda (Alternanza Formazione Lavoro) si svolgerà presso le sedi delle aziende coinvolte.

Articolazione del percorso

ANNUALITÀ	N. ore/Annualità	Di cui n. ore IFS	Di cui n. ore AFL	N. ore totali in sperimentazione duale
1 [^]	990	400		400
2 [^]	990		500	500
3 [^]	990		600	600
TOTALE ORE CORSO	2970	di cui in sperimentazione duale		1500

Obiettivi del percorso

L'Operatore della ristorazione ai servizi di sala e bar ha competenze nella scelta, nella preparazione, nella conservazione e nello stoccaggio di materie prime e semilavorati e nel servizio di sala e bar.

L'obiettivo del corso è dunque formare professionisti in grado di:

- ♦ Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie
- ♦ Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie
- ♦ Predisporre la comanda/ordine, secondo lo standard aziendale richiesto
- ♦ Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute
- ♦ Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso.