

Metodologie didattiche

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

È prevista la 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.

Per informazioni e supporto alle iscrizioni

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

L'iscrizione si potrà effettuare direttamente sul sito Sardegna Lavoro.

È necessario prima registrarsi al sito e di seguito procedere con l'iscrizione online. L'iscrizione al corso sarà a cura del genitore/tutore che potrà avvalersi gratuitamente del nostro supporto nelle nostre sedi formative. (previo appuntamento telefonico). È possibile iscriversi a partire dalle h. 10.00 del 28/09/2020 alle h.18.00 del 19/10/2020.

SITI DI RIFERIMENTO

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



Unione europea
Fondo sociale europeo



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

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, dei seguenti requisiti:

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

Costo

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

BENEFIT

materiale didattico – piattaforma online – assicurazione INAIL – idoneità alla mansione – indumenti protettivi per il lavoro – indennità di viaggio e indennità di mensa ove prevista.

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 ^A	990	400		400
2 ^A	990		500	500
3 ^A	990		600	600
TOTALE ORE CORSO	2970	di cui in sperimentazione duale		1500

Sbocchi lavorativi

L'Operatore della ristorazione – Servizi di Sala e Bar può trovare Occupazione non soltanto nei ristoranti, nei pub e nei bar, ma anche nelle aziende di catering, nelle imprese di ristorazione e nelle strutture alberghiere. Al termine della formazione triennale gli allievi saranno in grado di:

– **Operare in team** in relazione con il cuoco, lo chef, il maître, e con tutto lo staff.

– Operare a diretto contatto con la clientela svolgendo **attività di accoglienza**.

– **Organizzare** e svolgere tutte le attività inerenti il **servizio Bar**, dalla caffetteria alle preparazioni semplici.

– Gestire in autonomia il **servizio di sala**, dall'accoglienza del cliente alla distribuzione di cibi e bevande e le operazioni di incasso.

– Eseguire le fasi di **riassetto** e **pulizia** dei locali e degli strumenti di lavoro, nel rispetto delle **normative igieniche dell'HACCP** e della **sicurezza**.