

AFS ALTERNANZA FORMAZIONE LAVORO

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



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 facendo da tutor.

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

INDENNITÀ

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

Agli allievi sarà riconosciuto il rimborso delle spese di viaggio. A tutti gli allievi saranno forniti, inoltre, tutti i materiali didattici necessari.



ARTICOLAZIONE DEL PERCORSO

| ANNUALITÀ | N. ore/ Annualità | Di cui n. ore IFS | Di cui n. ore AFL | N. ore totali in sperimentazioni duali |
|-------------------------|-------------------|---------------------------------|-------------------|----------------------------------------|
| 1° | 990 | 400 | | 400 |
| 2° | 990 | | 500 | 500 |
| 3° | 990 | | 600 | 600 |
| TOTALE ORE CORSO | 2970 | di cui in sperimentazione duale | | 1500 |



OPERATORE ALLA RISTORAZIONE

INDIRIZZO 2

ALLESTIMENTO SALA E SOMMINISTRAZIONE PIATTI E BEVANDE



SEDE SASSARI DCT: 2020RFP20207433

CODICE CORSO : SSCF01300T



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



COSA È IeFP

L'Istruzione e Formazione Professionale (IeFP), prevista dalla L.50/2003 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 4° livello EQF, spendibili su tutto il territorio nazionale e in ambito comunitario.

I per corsi consentono anche l'assolvimento dell'obbligo scolastico e formativo.



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)

FIGURA PROFESSIONALE E OBIETTIVI

L'Operatore alla 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 alla 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.

L'operatore alla 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 formare professionisti in grado di:

- Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e di 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.

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 18 Sassari (SS) 07100

Tel:079/398300

Email:


direzione-cospes@cospes-sardegna.org

Dal lunedì al venerdì dalle 9:00 alle 13:00 martedì e giovedì dalle 14:30 alle 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 utilizzando le credenziali del proprio gestore.

È possibile iscriversi dal 4 Gennaio 2021



 www.cnosfapsalesianisardegna.it

 Cnos Fap Salesiani Sardegna

 cnosfapsardegna

SALESIANI
CNOSFAP
SARDEGNA

CENTRO DI
ORIENTAMENTO
SCOLASTICO
PROFESSIONALE E
SOCIALE
COSPE
SALESIANI SARDEGNA