

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE: indirizzo preparazione pasti

Progetto a Qualifica per Adulti – cod. 50/1/2/2552/2013 - DGR 2552 del 20/12/13

FINALITA'

Sperimentazione di un sistema di formazione che offra a persone adulte l'opportunità di **conseguire una qualifica professionale** spendibile nel contesto produttivo regionale. Il percorso formativo verrà personalizzato mediante la valorizzazione delle esperienze maturate in contesti lavorativi, formativi ed esperienze di vita; sarà quindi possibile frequentare solo quelle parti di approfondimento necessarie ed utili a crescere professionalmente e a conseguire il titolo di studi.

DESTINATARI

Destinatari del progetto sono le persone:

- maggiorenni;
- in possesso della licenza di scuola secondaria di primo grado (licenza media);
- prive di titolo di studi o con titolo la cui spendibilità risulti indebolita;
- in possesso dei requisiti richiesti dal progetto.

Verrà data priorità a persone inoccupate o disoccupate o a rischio di perdita del lavoro.

MODALITA' DI CANDIDATURA

Se ritieni di avere le caratteristiche richieste rivolgiti alla nostra sede formativa ed invia per mail la domanda di adesione allegata per presentare la domanda.

Le candidature dovranno pervenire entro le ore 13.00 del giorno 30 aprile 2014.

SELEZIONE

La **selezione** si svolgerà presso la nostra sede formativa nei giorni **6-7-8-9 Maggio 2014** e si baserà sull'analisi dei pre-requisiti in possesso, sul Curriculum Vitae e su un colloquio di tipo attitudinale e motivazionale.

CORSO GRATUITO

La frequenza delle attività è gratuita, in quanto il progetto istituito dalla Regione Veneto con DGR 2552 del 20/12/13 è stato finanziato con DDR 135 del 19/03/14.

PROFILO PROFESSIONALE (3° livello EQF)

L'operatore della ristorazione indirizzo preparazione pasti 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

COMPETENZE

Le competenze acquisite nel percorso permettono all'operatore di intervenire nelle seguenti attività:

- Pianificazione delle diverse fasi di lavoro di cucina.
- Preparazione verifica e manutenzione di strumenti, attrezzature, macchine.
- Predisposizione e cura degli spazi di lavoro.
- Operazioni di conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati.
- Scegliere e preparare le materie prime ed i semilavorati
- Preparare piatti semplici.

Saranno inoltre sviluppate competenze culturali relative all'area linguistica (lingua italiana ed inglese) all'area matematica, scientifico-tecnologica e storico, socioeconomica.

ATTIVITÀ PREVISTE E DURATA

Percorso formativo - 800 ore
Accoglienza e colloquio di approfondimento - 2 ore
Supporto alla costruzione del dossier evidenze - 7 ore
Consulenza individuale - 4 ore
Tirocinio in azienda - 120 ore (incluso nel percorso formativo)

La durata del percorso e la partecipazione alle attività previste è variabile e subordinata al riconoscimento di eventuali crediti formativi, certificati da apposita commissione istituita prima dell'avvio del percorso

ATTESTAZIONE FINALE

Attestato di Qualifica Professionale a seguito del superamento dell'esame finale per il rilascio del titolo secondo la normativa regionale.

**SEDE FORMATIVA DI SVOLGIMENTO CORSO
PIA SOCIETA' SAN GAETANO F.P. – VIA MORA 12 – 36100 VICENZA**

Referente: ANTONELLA GROLLA – ANTONELLA OSSATO

Tel: 0444-933132 - 0444-933174

Mail: grolla.antonella@sangaetano.org - ossato.antonella@sangaetano.org