

# OPERATORE della RISTORAZIONE: indirizzo preparazione pasti

## PERCORSI DI FORMAZIONE A QUALIFICA PER ADULTI

Progetto 3554/1/1048/2016

### FINALITA':

Il percorso formativo vuole offrire a persone adulte l'opportunità di **conseguire una qualifica professionale** spendibile nel contesto produttivo regionale. Il piano 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.

### 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, socio-economica.

### ATTIVITA' PREVISTE

- accoglienza e colloquio di approfondimento - 2 ore
- supporto alla costruzione del dossier evidenze - 7 ore
- consulenza individuale - 4 ore
- riconoscimento dei crediti - 1 ore
- percorso formativo - 800 ore
- eventuale tirocinio in azienda - 120 ore (incluso nel percorso formativo)
- ricerca attiva del lavoro - 4 ore individuale; 2 ore di gruppo.

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.

Il corso è **gratuito per gli utenti disoccupati o inoccupati**, è previsto invece un contributo di € 500.00 per utenti occupati. Verrà svolto in orario serale.

### DESTINATARI

Possono partecipare utenti:

- maggiorenni
- in possesso di licenza media, qualifica professionale o diploma
- in possesso dei requisiti professionali richiesti dal progetto.

### MODALITA' DI CANDIDATURA

Per partecipare è necessario compilare la domanda di ammissione alla selezione, disponibile presso le sedi formative.

### SELEZIONE

Verranno ammessi **n. 17** utenti sulla base della graduatoria generata dalla selezione e con priorità di accesso a utenti disoccupati, inoccupati o a rischio di perdita di lavoro.

La selezione si svolgerà presso la sede formativa il giorno **venerdì 18 novembre 2016 alle ore 9.30.**

### FREQUENZA E ATTESTAZIONI

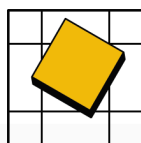
È previsto l'obbligo di frequenza del percorso personalizzato e il rilascio dell'**attestato di qualifica professionale** è subordinato all'effettiva frequenza del corso e al superamento dell'esame finale secondo la normativa regionale.

### Per informazioni:

PIA SOCIETA' SAN GAETANO  
Via Mora 12 – 53, Vicenza  
Tel. 0444 933132

Referenti: Roberta Peloso e  
Antonella Grolla

Email: [peloso.roberta@sangaetano.org](mailto:peloso.roberta@sangaetano.org)  
[grolla.antonella@sangaetano.org](mailto:grolla.antonella@sangaetano.org)



**CENTRO FORMAZIONE  
PROFESSIONALE  
SAN GAETANO VICENZA**