



A Servigliano un nuovo corso formativo finalizzato all'erogazione di percorsi formativi professionalizzanti alternativi alla scuola tradizionale che attraverso una **didattica prettamente laboratoriale**, consentono di acquisire competenze **altamente aderenti agli aspetti del mondo lavorativo**.

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

PREPARAZIONE PASTI

POR FSE 2014/2020 – Asse I Pdi 8.1 R.A 8.5 - Scheda n. 205189

Autorizzato e finanziato con D.D.P.F. N. n. 740 del 28 novembre 2017

A CHI E' RIVOLTO

Giovani di età compresa tra i 16 e i 19 anni non compiuti.

FINALITA' DEL CORSO E FIGURA FORMATA

L'Operatore della ristorazione interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità 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.

L'Operatore della ristorazione è in grado di preparare e distribuire, secondo modalità ed indicazioni prestabilite, pasti e bevande intervenendo in tutte le fasi del processo di erogazione del servizio ristorativo. Le sue attività prevalenti riguardano la pulitura, la preparazione e la conservazione degli alimenti, la preparazione di piatti, bevande e snack.

E' in grado di progettare e realizzare ricette e menu per diverse specialità culinarie; valorizza l'immagine del prodotto culinario da presentare e garantire gli standard di qualità e gusto prefissati, utilizzando tecnologie innovative di manipolazione e conservazione degli alimenti.

IMPARARE FACENDO

Nei nostri laboratori gli allievi saranno affiancati da docenti esperti in grado di valorizzare le abilità di ciascuno studente attraverso un approccio estremamente pratico.

CERTIFICAZIONE

Al termine del corso sarà rilasciato apposito Attestato di Qualifica Professionale riconosciuto a livello nazionale. I ragazzi potranno scegliere di transitare al sistema statale degli Istituti Professionali, e viceversa, anche in itinere ed eventualmente proseguire fino al conseguimento del diploma quinquennale.

DESTINATARI E REQUISITI

Giovani di età compresa tra i 16 e i 19 anni non compiuti che hanno assolto l'obbligo di istruzione ma non hanno conseguito una qualifica professionale triennale corrispondente al III livello europeo. Possono partecipare giovani che siano residenti o domiciliati nella Regione Marche.

DURATA: 2 anni

Nell'ambito del percorso formativo, sono previste ore di stage presso importanti imprese della ristorazione.

SEDE DEL CORSO: Servigliano

Orari: _____

RIMBORSI SPESE

Saranno rimborsate agli allievi le spese sostenute per il raggiungimento della sede corsuale

DOCENTI

L'attività di docenza è affidata in maniera quasi esclusiva a esperti provenienti dal mondo del lavoro.

SCADENZA ISCRIZIONI: 23 APRILE 2018

PER INFORMAZIONI

info@wegaformazione.com