



Nasce in provincia di Fermo, a Servigliano, un nuovo polo formativo finalizzato all'erogazione di percorsi 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 - SERVIZI DI SALA E BAR -

POR MARCHE FSE 2014/20. P.I. 10.IV – R.A 10.6 - Scheda n. 200595

Autorizzato e finanziato con D.D.P.F. N. 216 del 12 dicembre 2016

Il corso è finalizzato ad affrontare le diverse forme della dispersione scolastica e sostenere la dimensione emozionale ed affettiva che sta alla base della motivazione e dell'apprendimento offrendo la possibilità di cercare nuove strade al percorso di vita personale.

FINALITA' DEL CORSO E FIGURA FORMATA

Il percorso di Servizi Sala e Bar prepara una figura professionale con competenze nell'area ristorativo-alimentare-alberghiera; l'addetto è in grado di allestire una sala, eseguire diverse tipologie di servizio di cibi e bevande, redigere e inoltrare comande, effettuare preparazioni di caffetteria, di bevande calde, aperitivi, cocktails, pasti veloci e snack di accompagnamento.

E' una figura polivalente che al termine del percorso formativo troverà facilmente collocazione in strutture come: bar, locali di ritrovo, pub, alberghi, ristoranti, agriturismo ecc. Durante il percorso formativo si apprenderanno inoltre le tecniche di preparazione dei pasti, che vanno dal finger food tipico degli aperitivi al bar alla preparazione di pasti anche più elaborati all'interno dei ristoranti.

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

Possono partecipare giovani in obbligo di istruzione che abbiano conseguito il diploma di scuola secondaria di primo grado (Licenza Media) e che alla data d'iscrizione **non abbiano ancora compiuto 16 anni** e che siano residenti o domiciliati da almeno sei mesi nella Regione Marche.

DURATA: 3 anni

Le lezioni si svolgeranno di mattina dalle 09.00 alle 13.00, dal lunedì al venerdì, o il pomeriggio dalle 14.00 alle 18.00

Inizio previsto: **maggio 2017 incontro propedeutico, settembre 2017 inizio annualità**

Nell'ambito del percorso formativo, sono previste 440 ore di stage presso imprese della ristorazione.

SCADENZA ISCRIZIONI: 7 MARZO 2017

SEDE DEL CORSO: Servigliano (FM)

RIMBORSI SPESE E FORNITURA TESTI

Saranno rimborsate agli allievi le spese sostenute per il raggiungimento della sede del corso, nonché forniti gratuitamente tutti i testi di studio necessari.

DOCENTI

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

PER INFORMAZIONI

ASSOCIAZIONE WEGA - 0736 396128 - info@wegaformazione.com
Responsabile del corso: Domenico Baratto – 334.300463