




C.I.F.I.R. ONLUS
 P.zza G. Cesare, 13 70124 BARI (BA)
 ☎ ☎ 080 5424298 - 3921768745
www.cifir.it – Email info@cifir.it

Scheda Progetto Corso

“OPERATORE DELLA RISTORAZIONE – ind. 1 Preparazione pasti “

Cod. pratica 21U3H67 - COD. PROG. DispDis-7

AVVISO PUBBLICO N.2/FSE/2019 Offerta Formativa di Istruzione e Formazione Professionale a contrasto della dispersione scolastica e del disagio sociale" per progetti finalizzati alla realizzazione di percorsi triennali di istruzione e formazione professionale POR Puglia FESR – FSE 2014 – 2020 - Det. Dir. n. 627 del 6 giugno 2019 pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia - n. 65 del 13-6-2019- APPROVAZIONE GRADUATORIA' con Det. Dir. N. 1342 del 24/10/2019 pubblicato sul BURPuglia N° 125 del 31/10/2019

ENTE ATTUATORE	C.I.F.I.R. - ONLUS Centri Istruzione Formazione Istituti Rogazionisti
SEDE DI SVOLGIM.	C.I.F.I.R. ONLUS – VIL.FAN P.zza G. Cesare 13 - 70124 Bari
ISTITUTI SCOLASTICI PARTNER	Scuola secondaria di primo grado Istituto Comprensivo S.M Manzoni Lucrelli 16° C.D. Ceglie
PARTNERSHIP	<p>Accordi con Organismi del terzo settore e associazioni di categoria: L'associazione sportiva dilettantistica JUDO CLUB FRANCO QUARTO UNIONE REGIONALE CUOCHI PUGLIA, ASSOCIAZIONE CUOCHI BARESI - FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI – SEZ. AREA SUD - ASSOCIAZIONE ITALIANA CELIACHIA ONLUS</p> <p>SCUOLA CENTRALE FORMAZIONE E L'ASSOCIAZIONE CULTURA E D'INTORNI: Il Progetto prevede inoltre la mobilità Transazionale (extracurriculare) agganciata ai programmi europei ERASMUS PLUS K2.</p> <p>Aziende per attività di stage: FRA BO' srl • C.A. GI .I • Caffetteria Pasticceria DIAMANTE • CHEZ VERONIQUE srl • CO.SPI srl • DUE EMME SRL • FREE STATE SAS • LOMORO ristorante • L'OLMO BELLO • Panificio IL FORNO DEI GOLOSI • PESCHERIA DEL CENTRO sas • PIER srl • PRONTO CHEF 999 sas • Ristorante pizzeria IL RITORNO • SAN GIUSEPPE Agriturismo • FRULEZ srl</p> <p>Per le certificazioni: AICA per la certificazione ECDL</p>
DURATA CORSO	3230 ore di formazione in tre anni, 1° e 2° anno della durata di 1110 ore il 3° anno di 1010 ore.
DATE	Inizio corso gennaio 2020
N° ALLIEVI AMMES. N. UDITORI	18 allievi
TIPOLOGIA DI UTENZA	Giovani usciti dal primo ciclo di istruzione e con età inferiore ai 18 anni (alla data dell'avvio delle attività didattiche) che devono assolvere all'obbligo di istruzione di cui al comma 622 dell'art.1 della legge finanziaria 296 del 27/12/2006
PREREQUISITI RICHIESTI	nessuno
INDENNITA' DI FREQUENZA / RIMBORSO SPESE VIAGGIO	Il progetto prevede la copertura delle spese di trasporto con utilizzo mezzo pubblico

ATTESTATO RILASCIATO	<ul style="list-style-type: none"> • Attestato di qualifica di “OPERATORE DELLA RISTORAZIONE – ind. 1 Preparazione pasti” Livello di qualificazione: 3° livello europeo (al superamento dell’esame finale al terzo anno) • Attestato di competenze (alla fine di ciascun anno)
CERTIFICAZIONI CONSEGUIBILI	<ul style="list-style-type: none"> • Il certificato dell’avvenuto adempimento dell’obbligo d’istruzione MIUR D.M. n. 9 del 27/01/2012 (alla fine del biennio su richiesta dell’interessato). • La certificazione dei crediti formativi come previsto nel protocollo d’intesa sottoscritto dal CFP e dall’Istituto scolastico • ECDL – Patente europea del computer (al superamento esami) • Certificazione HACCP
PROFILO PROFESSIONALE	L’Operatore della Ristorazione gestisce le fasi di produzione e di servizio di alimenti, oltre ad occuparsi della preparazione specifica delle portate, ha abilità nella presentazione nell’abbinamento ed è in grado di valorizzare al meglio le preparazioni. Opera su indicazione del Cuoco o dello Chef per la programmazione dei menù e per l’organizzazione del servizio di cucina. Suoi compiti principali sono: 1. Predisporre l’area di lavoro e le attrezzature - 2. Strutturare semplici proposte gastronomiche nel rispetto della quantità qualità e costo richiesti - Controllare la qualità e lo stato di conservazione degli alimenti 3. Realizzare menù completi 4. Controllare le scorte 5. Predisporre ed effettuare il servizio di erogazione dei cibi 6. Gestire accoglienza e congedo del cliente, ecc.
COMPETENZE DEL PROFILO PROFESSIONALE	1 Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute 2 Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso 3 Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria 4 Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali 5 Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie. 6 Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti
SETTORE - area professionale di riferimento ATTIVITA’ ECONOMICA (codice e denominazione ISTAT – classificazione ATECO 2007)	Settore: TURISMO ALBERGHIERO E RISTORAZIONE Ambito di attività: PRODUZIONE DI BENI E SERVIZI Attività economica (ATECO/ISTAT 2007) 10.85 Produzione di pasti e piatti preparati 55.10 Alberghi e strutture simili 56.10 Ristoranti e attività di ristorazione mobile 56.21 Fornitura di pasti preparati (catering per eventi) 56.29 Mense e catering continuativo su base contrattuale 56.30 Bar e altri esercizi simili senza cucina Nomenclatura Unità Professionali (NUP/ISTAT 2006): 5.2 Professione qualificate nelle attività turistiche e alberghiere 5.2.2.1 Cuochi in alberghi e ristoranti 5.2.2.2 Addetti alla preparazione e cottura cibi 5.2.2.3 Camerieri ed assimilati 5.2.2.4 Baristi ed assimilati
CONTINUITA’ (PERCORSI POSSIBILI ALLA FINE DEI 3 ANNI)	Specializzazioni (Diploma professionale) Diploma di maturità professionale: attraverso il rientro nel circuito scolastico Apprendistato

ARTICOLAZIONE DIDATTICA

	UFC	1° anno	2° anno	3° anno	Totale
Area delle competenze di base e competenze trasversali: Area dei linguaggi	Accoglienza	4			4
	Orientamento alla professione	10			10
	Bilancio delle competenze in uscita			20	20
	Lingua italiana	100	94	20	214
	Lingua inglese	90	90		180

	Lingua spagnola	40	50	20	110
Area scientifica	Scienze integrate Fisica	50			50
	Scienze integrate chimica		30		30
	Scienze degli alimenti	40	40		80
	matematica	100	30		130
	Scienze integrate (scienze della terra e Biologia)	50	50		100
Area delle competenze di base e competenze trasversali: Area tecnologica	Tecnologie dell'informazione e della comunicazione	80	50		130
Area delle competenze di base e competenze trasversali: Area storico - socio - economica	Storia cittadinanza e costituzione	50	30		80
	Geografia	40	20		60
	Diritto ed economia	60	40		100
Area delle competenze di base e competenze trasversali: trasversali	Percezione di se - scienze motorie e sportive	50	40	20	110
	Cultura religiosa	36	36	20	92
Totale competenze di base e trasversali		800	600	100	1500
	Educazione alla legalità	10	10	10	30
Area degli interventi a contenuto di base trasversali e tecnici	Le relazioni	10	20		30
	l'apprendimento	20			20
	Organizzazione il lavoro e risolvere problemi	10	20	20	50
	Igiene e HACCP**	10	16	10	36
	Ambiente e sviluppo sostenibile	12	15		27
	Informatica e ristorazione			30	30
	Etica sul lavoro e pari opportunità		14	15	29
	Educazione alimentare		20		20
	Cenni di nutrizione e dietologia			20	20
	Laboratorio microlingua inglese			40	40
	Le combinazioni alimentari	10	10	20	40
	La conoscenza dell'ambiente e del territorio e cultura gastronomica	18	20	30	68
	Qualità ed organizzazione del lavoro	10	15	20	45
	<u>UDA legalità e della educazione civica.</u>			30	30
Accompagnamento in uscita (in aula)			15	15	
Totale area degli interventi a contenuto di base, trasversali e tecnici		100	150	250	500
Area contenuti professionali	<u>UDA SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO</u>			30	30
	LABORATORIO DI CUCINA	55	55	150	260
	LABORATORIO DI RICEVIMENTO	10	15	20	45
	LABORATORIO DI SALA BAR	15	20	30	65
	GASTRONOMIA E PIATTI TIPICI	10	10	35	55
	LABORATORIO DI PASTICCERIA REGIONALE		20	20	40
	LABORATORIO DI PANIFICAZIONE	10	10	40	60
ENOLOGIA E VINI		10	15	25	

	TECNICHE DI PRESENTAZIONE		10	10	20
Totale area contenuti professionali		100	150	350	600
	Visite guidate				
stage	Stage	100	200	300	600
		1110	1110	1010	
Totale corso		1110	1110	1010	2630
Attiv. extracurric.	Orientamento (congiunto famiglie allievi)	20	20	20	60
	Sportello legalità	12	12	12	36
	Laboratorio di Accompagnamento al lavoro (presso le aziende)			15	15
	Laboratori di recupero debiti extracurric.	50	50	50	150
	Laboratorio sportivo	20	20		40
	Laboratorio di preparazione esami livello A2 inglese			20	20
	Laboratorio di preparazione esami ECDL			30	30
	Accompagnamento al rientro scolastico	Percorso personalizzato	Percorso personalizzato	Percorso personalizzato	
	totale				351
	** certificazione HACCP				

(*) Sono previsti **laboratori di recupero debiti** in ciascuna delle tre annualità in base alle esigenze specifiche al fine di consentire a ciascun allievo di rientrare nel limite massimo di assenze del 75 % del monte ore triennale previsto dalle linee guida approvate con DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 13 febbraio 2014, n. 145 (D.lgs. 17 ottobre 2005, n. 226. Approvazione "Linee Guida per lo svolgimento degli esami di qualifica professionale")

AZIONI AGGIUNTIVE	SOGGETTI ATTUATORI
FORMAZIONE DEI FORMATORI (12 ore in tutto)	C.I.F.I.R.- ONLUS
Laboratorio di preparazione esami ECDL (30 ore)	AICA
MODULI DI ORIENTAMENTO FAMIGLIE / ALLIEVI (60 ore): - PROGETTO "SPAZI DI ASCOLTO" - Orientare verso "LE COMPETENZE DEL FUTURO" - Orientare verso il SETTORE DEL VOLONTARIATO - GIORNATE DI APPROFONDIMENTO (tematiche di specifico interesse per i giovani) A supporto degli incontri saranno realizzate le seguenti attività: - Incontri individuali Famiglie allievi esperto - Incontri collettivi di condivisione famiglie allievi esperti. - Incontri individuali famiglie allievi corpo docente e tutor, coordinatore personale Equipe.	CIFIR-ONLUS (personale interno ed equipe) ISTITUTI SCOLASTICI PARTNER PARTNER DI PROGETTO
Sportello legalità (36 ore – 12 per anno)	
Laboratorio di recupero debiti extracurriculare (150 ore)	
Laboratorio sportivo (40 ore)	
Laboratorio di preparazione all'esame di livello A2 lingua inglese (20 ore)	
Laboratorio di accompagnamento al lavoro presso le aziende (15 ore)	Aziende e associazioni di categoria partner di progetto
Accompagnamento al rientro scolastico (Percorso personalizzato)	