

**C.I.F.I.R.**

Via Pentite, 1 74100 TARANTO

☎ 099 4711976

Via Anfiteatro, 5 74100 TARANTO

☎ 099 4591519 ☎ 099 4591519

e-Mail: [cfp.taranto@cifir.it](mailto:cfp.taranto@cifir.it)

C.F./P. Iva: 02486990720

**Scheda Progetto Corso**  
**“OPERATORE DELLA RISTORAZIONE “**  
**Cod. Corso OF0924**  
**“Offerta formativa di istruzione e formazione professionale”**

**Avviso OF/2009**

Approvato con Det. Dir. N. **1480** del **19/11/2009** pubblicato sul BURPuglia N° **186 suppl.** del **20/11/2009**

<b>ENTE ATTUATORE</b>	CIFIR Centri di Istruzione e Formazioni Istituti Rogazionisti
<b>SEDE DI SVOLGIMENTO</b>	CIFIR Sacro Costato - Anfiteatro, 5 74100 TARANTO
<b>ISTITUTO PARTNER</b>	ISS - IPSAAR di Crispiano
<b>PARTNERSHIP</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>❖ Provincia di Taranto Assessorato alle Politiche Sociali - CTI Comune di Taranto - Comune di Taranto Assessorato alle politiche sociali - Centro Studi Eustachio Montemurro coop - Scuola Centrale Formazione (Bo) - Media Broadcast Service s.a.s AMIRA (Associazione MAitres Italiani Ristoranti e Alberghi) - Associazione Mare di Vino per la Certificazione AIS - Associazione simbiosi Moderne per il progetto Interculturalità - Soc. Coop. Pepita onlus</li><li>AGESC (comitato Regionale dei genitori cattolici) - CEFOP Centro Ludico Maria Acclavio - British School - Centro Studi eustachio Montemurro coop -</li><li>❖ <b>Le aziende:</b> Ristorante Four Season - ITALBI - Hotel Ristorante il Gabbiano - IL Grillo - La Pignata - La Paranza - Simone Rodio - Ristorante OFF Shore Manduria - Ristorante Al Castello Manduria - Holliwood - Rosso e pomodoro - Hotel Ristorante - Villaggio San Giovanni - Four Seasons - Pescefritto - Nova srl - M.DM. Ristorazione -</li></ul>
<b>DURATA CORSO</b>	<b>3600 ore di formazione di cui 560 ore di stage (+ 320 ore extracurricolari)</b>
<b>DATE</b>	<b>Chiusura iscrizioni 21/12/2009* entro le ore 12:00</b> <b>Selezione prevista 22/12/2009</b> <b>Inizio corso 11 Gennaio 2010</b> <b>* Saranno accolte iscrizioni oltre la data prevista in caso di posti disponibili</b>
<b>N° ALLIEVI AMMES. N. UDITORI</b>	<b>18 allievi + 4 uditori</b>
<b>TIPOLOGIA DI UTENZA</b>	<u>Giovani</u> che nell'anno scolastico 2008/2009 hanno concluso il primo ciclo di istruzione con il superamento del relativo esame di Stato e <u>ragazzi</u> in possesso della licenza media inferiore con età inferiore ai 18 anni
<b>PREREQUISITI RICHIESTI</b>	<b>nessuno</b>
<b>INDENNITA' DI FREQUENZA</b>	<b>Euro 1,00 ad ora di frequenza effettiva</b>
<b>ATTESTATO RILASCIATO</b>	<b>Attestato di qualifica di “Operatore della ristorazione”</b> <b>LIVELLO DI QUALIFICAZIONE : 2° livello europeo</b>
<b>CERTIFICAZIONI CONSEGUIBILI</b>	<b>1. Il certificato dell'avvenuto adempimento dell'obbligo d'istruzione</b> <b>2. La certificazione dei crediti formativi come previsto nella lettera d'intenti</b>

	<p>sottoscritta dal CFP e dall'Istituto scolastico partner</p> <p><b>3. ECDL (Patente Europea per il computer)</b></p> <p><b>4. Attestazione Cambridge ESOL Certificazione lingua inglese</b></p> <p><b>5. Libretto personale</b></p> <p><b>6. Attestato di degustazione Vini I° Livello</b></p>
<p><b>COMPETENZE</b></p>	<p><b>Competenze di base</b> nelle aree: linguaggi, tecnologica, scientifica e storico-socio-economica come da standard formativi minimi previsti dall'<i>Accordo sancito in sede di Conferenza Stato-Regioni il 15/01/2004</i>;</p> <p>Nei moduli di Lingua Italiana e di Lingua straniera (Area dei linguaggi ) gli standard formativi minimi sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa</li> <li>• Leggere e comprendere ed interpretare</li> <li>• Produrre testi di differenti formati, tipologie e complessività</li> <li>• Utilizzare per i principali scopi comunicativi ed operativi una lingua straniera</li> <li>• Utilizzare strumenti espressivi diversi dalla parola, tra loro integrati o autonomi (es. fotografia, cinema, web...)</li> </ul> <p>Nel modulo di informatica (Area tecnologica), gli standard formativi sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare strumenti tecnologici ed informatici per consultare archivi, gestire informazioni, analizzare dati (riferimento ECDL standard)</li> <li>• Utilizzare consapevolmente le tecnologie tenendo presente sia il contesto culturale e sociale nel quale esse fanno agire e comunicare, sia il loro ruolo per l'attuazione di una cittadinanza attiva</li> </ul> <p>Nei moduli di Matematica, Fisica e laboratorio e Scienze della Terra e Biologia (Area Scientifica) gli standard formativi sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere le procedure che consentono di esprimere e risolvere le situazioni problematiche attraverso linguaggi formalizzati;</li> <li>• Comprendere la realtà naturale, applicando metodi di osservazione, di indagine e le procedure sperimentali proprie delle diverse scienze. Esplorare e comprendere gli elementi tipici e le risorse dell'ambiente naturale ed umano inteso come sistema.</li> </ul> <p>Nell'area Storico-socio-economica sono stati previsti i moduli di Economia di Base, Diritto, Cultura storico sociale, Sicurezza del lavoro, Cittadinanza attiva e Etica della persona e del lavoro i cui standard formativi sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cogliere il cambiamento e la diversità in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali;</li> <li>• Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sulla tutela e sul reciproco riconoscimento dei diritti per il pieno esercizio della cittadinanza;</li> <li>• Conoscere il funzionamento del sistema economico e orientarsi nel mercato del lavoro;</li> <li>• Essere consapevole dei comportamenti adeguati per assicurare il benessere e la sicurezza</li> </ul> <p><b>COMPETENZE TECNICO CULTURALI E PROFESSIONALIZZANTI</b> standard minimi area professionale individuati per i percorsi triennali. (Profilo Operatore della Ristorazione)</p> <p>Nello specifico le capacità ed abilità operative dell'operatore della Ristorazione in base agli accordi sulle competenze professionalizzanti minime del profilo</p> <p><b>1. Predisporre l'area di lavoro e le attrezzature</b></p> <p><b>Sanificare i piani di lavoro e attrezzature secondo procedure HACCP</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. sanificare l'area di lavoro</li> <li>b. sanificare piani di lavoro e attrezzature</li> <li>c. pulire l'area di lavoro</li> <li>d. attuare pianini autocontrollo igienico sanitario</li> </ol> <p><b>Organizzare il posto di lavoro</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. allestire il posto di lavoro</li> <li>b. organizzare il posto di lavoro e la mise en place per la linea di cucina</li> <li>c. approntare utensili ed attrezzature</li> <li>d. predisporre area ed attrezzature</li> <li>e. verificare il funzionamento delle attrezzature</li> <li>f. definire la sequenza delle operazioni sulla base degli ordini</li> </ol>

**Utilizzare strumenti ed attrezzature per la pulitura e la preparazione degli alimenti**

a. sistemare sul piano di lavoro gli ingredienti di base

**Attuare programmi di tutela del lavoratore e dell'ambiente**

**2. Strutturare semplici proposte gastronomiche nel rispetto della quantità qualità e costo richiesti**

**Scegliere tempi, temperature e metodi di cottura specifici per la tipologia di alimento prevedendone le principali alterazioni e trasformazioni**

a. stufare gli alimenti

b. friggere gli alimenti

c. gratinare gli alimenti

d. grigliare gli alimenti

e. bollire gli alimenti

f. brasare gli alimenti

g. arrostitire gli alimenti

h. cuocere gli alimenti

**Scegliere qualità e dosaggi di materie prime e semilavorati per la realizzazione dei piatti**

a. identificare, monitorare materie prime

b. leggere etichette

c. amalgamare ingredienti per realizzare salse e creme

d. concepire combinazioni bilanciate tra i prodotti alimentari rispondenti alle diverse esigenze nutrizionali e caloriche

e. scegliere materie prime

f. selezionare le materie prime

**Controllare la qualità e lo stato di conservazione degli alimenti**

a. adottare sistemi di conservazione

b. conservare gli alimenti

c. controllare qualità visiva del prodotto e della sala

d. eseguire operazioni per la conservazione di materie prime e semilavorati

e. Controllare la qualità degli alimenti

**3. Realizzare menù completi**

**Applicare tecniche di preparazione dei piatti**

a. Preparare impasti guarnizioni farciture

b. Preparare le salse base e le più comuni salse derivate

c. Preparare i piatti

d. Realizzare impasti

e. Allestire i piatti

f. Presentare il piatto

g. Scegliere modalità e tecniche di decorazione e guarnizione del piatto

**Definire accostamenti appropriati tra pietanze e gamma di vini offerta per la realizzazione di menù tradizionali e tipici**

a. Individuare piatti che possano comporre menù

b. Costruire combinazioni per menù differenziati

**Preparare i più comuni piatti internazionali, nazionali, regionali utilizzando i diversi metodi di cottura**

a. Preparare antipasti caldi e freddi

b. Preparare brodi

c. Preparare e cucinare insalata, frutta, verdura, funghi, patate leguminose e cereali

d. Preparare e cucinare primi piatti a base di pasta riso e minestre

e. Preparare e cucinare secondi piatti a base di carne, salumi frattaglie cacciagione e pollame

f. Preparare e cucinare secondi piatti a base di pesce, frutti di mare, crostacei e molluschi

**Preparare i più comuni piatti internazionali, nazionali, regionali utilizzando i diversi metodi di cottura**

a. Preparare i più comuni dolci da ristorazione

**Preparare e approntare e presentare piatti per buffet e banchetti**

a. Realizzare guarnizioni e farciture

b. Preparazione di dolci con elementi decorativi

c. Emulsionare ingredienti per realizzare salse e creme

d. Preparare fondi e salse semplici per insaporire decorare e confezionare vari tipi di

	<p>ricette</p> <p><b>4. Controllare le scorte</b>  <b>Selezionare e prelevare gli ingredienti nella quantità e qualità prevista</b>  <b>Segnalare la necessità di approvvigionamenti</b>  <b>Mantenere puliti ed ordinati conservazione e stoccaggio</b>  <b>Stoccare materie prime</b></p> <p><b>5. Predisporre ed effettuare il servizio di erogazione dei cibi</b>  <b>Adottate stili e tecniche di allestimento e riassetto della sala</b>  <b>Eseguire mise en place</b>  a. Scegliere attrezzature e bicchieri  <b>Effettuare servizio in sala prima colazione e coffee break</b>  a. Allestire servizi di caffetteria e bevande  b. Allestire servizio di distribuzione cibi  c. Svolgere servizio di caffetteria in sale (servizio coffee break)  d. Applicare tecniche di preparazione e presentazione bevande e snack  <b>Scegliere le modalità di servizio appropriate alla struttura</b>  <b>Stendere comande ed ordini</b>  a. Analizzare gli ordini  b. Analizzare le richieste  c. Predisporre la comanda/ordine  d. Far marciare le comande  <b>Stendere resoconti</b>  <b>Recepire indicazioni sui menù</b></p> <p><b>6. Gestire accoglienza e congedo del cliente</b>  <b>Fornire informazioni relative a menù vini e spumanti</b>  <b>Comunicare in lingue straniere</b>  <b>Condurre con i clienti un colloquio</b>  a. Trattare i clienti  <b>b. Fornire informazioni ai clienti</b></p>
<p><b>SETTORE</b> - area professionale di riferimento  <b>ATTIVITA' ECONOMICA</b>  (codice e denominazione ISTAT - classificazione ATECO 2007 )</p>	<p>RISTORAZIONE</p> <p><b>5.2.2.</b> - Esercenti ed addetti alla ristorazione ed ai pubblici esercizi</p>
<p><b>PROFILO PROFESSIONALE</b></p> <p><b>SBOCCO OCCUPAZIONALE</b></p>	<p>L'Operatore della Ristorazione è un operatore la cui professionalità è finalizzata a realizzare attività e servizi nell'area della ristorazione e dei pubblici esercizi in base alle competenze definite per il profilo dalla Conferenza Unificata ed in relazione agli standard minimi individuati per i percorsi triennali.</p> <p>L'Operatore della Ristorazione generalmente lavora presso ristoranti, pizzerie, bar con diverse tipologie di clienti, negli alberghi, nei residence ed in tutte quelle situazioni dove c'è un servizio di ristorazione..</p> <p>L'Operatore della Ristorazione è una professionalità fortemente operativa che oltre ad occuparsi della preparazione specifica delle portate ha abilità nella presentazione nell'abbinamento ed è in grado di valorizzare al meglio le preparazioni. La sua dimensione tipica, è all'interno di ristoranti dove collabora attivamente con tutti gli altri operatori di sala e si interfaccia con i clienti</p> <p>L'Operatore della Ristorazione è inoltre in grado di ideare, progettare e realizzare inoltre menù e buffet specifici, organizzare e concretizzare progetti di tipo ristorativi specifici e calibrati su particolari esigenze della clientela.</p> <p>Ambiti di lavoro:</p>

	Ristoranti – Alberghi – Agriturismi - Sale ricevimento – Bar – Pizzerie – Pasticceria – Pub - Altre attività di pubblico esercizio
<b>CONTINUITA'</b> (PERCORSI POSSIBILI ALLA FINE DEI 3 ANNI)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Specializzazioni (Formazione professionale)</li> <li>2. Diploma di maturità professionale: attraverso il rientro nel circuito scolastico</li> <li>3. Apprendistato Professionalizzante</li> </ol>

Azioni	Ore
Ricerca (per la parte realizzata in collaborazione con gli allievi)	20
Orientamento	6
Formazione	3014
Visite guidate	20
Stage	560
Accompagnamento (extra curriculare)	320
Formazione Formatori (extra curriculare)	66
<b>Totale</b>	<b>3.600</b>

<b>Ripartizione teoria/pratica/stage</b>			
Ore di teoria	Ore di pratica	Ore di stage	Ore totali
1570	1470	560	3.600

## STRUTTURA DEL CORSO

SCHEMA DI SINTESI	I Anno	II Anno	III Anno	Totale	IPSAR	CIFIR
Accoglienza	4			4		X
Orientamento	6			6		X
Riallineamento	60			60		X
Potenziamento	30	20	20	70		X
Personalizzazione	30	30	30	90		X
				230		
AREA LINGUAGGI	I Anno	II Anno	III Anno	Totale	IPSAR	CIFIR
ITALIANO	100	100	50	250	X	
LINGUA STRANIERA	60	50	50	160	X	
2ª LINGUA STRANIERA	60	50	40	150	X	
AREA STORICO SOCIO ECONOMICA	I Anno	II Anno	III Anno	Totale	IPSAR	CIFIR
STORIA	60	40		100	X	
DIRITTO ED ECONOMIA	50	30	20	100	X	
CITTADINANZA ATTIVA	20	10		30	X	
LAVORO	20	10		30	X	
CULTURA RELIGIOSA	20	20	20	60		X
				320		
AREA TECNOLOGICA	I Anno	II Anno	III Anno	Totale	IPSAR	CIFIR
INFORMATICA	40	50	20	110		X
AREA SCIENTIFICA	I Anno	II Anno	III Anno	Totale	IPSAR	CIFIR
MATEMATICA	70	50	30	150	X	
SCIENZE DELLA TERRA	50			50	X	
BIOLOGIA		50		50	X	
EDUCAZIONE FISICA	30	30	30	90		X
				340		
COMPETENZE TRASVERSALI	I Anno	II Anno	III Anno	Totale	IPSAR	CIFIR

Io	15			15		X
Le relazioni	15			15		X
Il Compito	15	10		25		X
Il contesto	15	10		25		X
				80		
<b>COMPETENZE COMUNI E TECNICO CULTURALI</b>	<b>I Anno</b>	<b>II Anno</b>	<b>III Anno</b>	<b>Totale</b>	<b>IPSAR</b>	<b>CIFIR</b>
Laboratorio di Informatica applicata	20	40	70	130		X
Principi di alimentazione	40	60	60	160	X	
Le combinazioni alimentari	10	50	60	120	X	
Gastronomia e Piatti tipici	20	20	30	70		X
Sicurezza	20			20		X
Ambiente e Sviluppo Sostenibile	20			20		X
				520		
<b>TOTALE DI BASE E TRASVERSALI</b>	<b>900</b>	<b>730</b>	<b>530</b>	<b>2160</b>	<b>60%</b>	
<b>AREA PROFESSIONALIZZANTE</b>	<b>I Anno</b>	<b>II Anno</b>	<b>III Anno</b>	<b>Totale</b>	<b>IPSAR</b>	<b>CIFIR</b>
Enologia e Vini	10	5		15		X
Tecniche di Presentazione	10	10	10	30		X
Laboratorio di Ricevimento	20	30	30	80		X
Laboratorio di Cucina	90	100	130	320		X
Laboratorio di Pasticceria	30	40	60	130		X
Laboratorio di panificazione e pizzeria	20	30	40	90		X
Laboratorio di cucina e pasticceria regionale	20	20	40	80		X
Laboratorio sala bar	20	25	50	95		X
Laboratorio dei Vini		10	10	20		x
Totale	220	270	370	860		
<b>STAGE E VISITE</b>	<b>I Anno</b>	<b>II Anno</b>	<b>III Anno</b>	<b>Totale</b>	<b>IPSAR</b>	<b>CIFIR</b>
Visite	20			20		X
STAGE	60	200	300	560		X
<b>TOTALE PROFESSIONALIZZANTE</b>	<b>300</b>	<b>470</b>	<b>670</b>	<b>1440</b>	<b>40%</b>	
<b>TOTALE ORE</b>	<b>1200</b>	<b>1200</b>	<b>1200</b>	<b>3600</b>		

<b>AZIONI AGGIUNTIVE</b>	<b>SOGGETTI ATTUATORI</b>
Formazione dei formatori	PEPITA SOC. COOP. ONLUS
Trasferimento delle buone prassi	SCUOLA CENTRALE FORMAZIONE
Monitoraggio e valutazione	SCUOLA CENTRALE FORMAZIONE
Realizzazione di prodotto informativo multimediale sull'esperienza (DVD)	MEDIA BROADCAST SERVICE s.r.l.
Orientamento Famiglie Allievi ' Progetto Spazi Di Ascolto'	Team di esperti (D'errico e Maceri)
"Progetto Corresponsabilità"	AGESC - Associazione GENITORI Scuole Cattoliche
la pubblicizzazione del progetto; la diffusione dei risultati - seminario finale attraverso la partecipazione di un suo rappresentante; collaborazione per attività di accompagnamento al lavoro collaborazione alla individuazione delle imprese che potrebbero accogliere in stage i corsisti.	AMIRA
Attività di informazione ed orientamento; Collaborazione nella realizzazione delle attività di accompagnamento al lavoro e nell'attività di sostegno ai portatori di handicap	CEFOP Centro Ludico Creativo Maria Acclavio
Collaborazione per la realizzazione dell'impresa di transizione	Centro Studi Eustachio Montemurro coop
Progetto Intercultura	Simbiosi Moderne
Associazione Maredivino Taranto	Attestato di Degustazione vini di I°



**STAGE 1° ANNO**

AZIENDE	TIPOLOGIA	DURATA	OBIETTIVI	ATTIVITA' E CONTENUTI
1. Ristorante Four Season 2. ITALBI 3. Hotel Ristorante il Gabbiano 4. IL Grillo 5. La Pignata 6. La Paranza 7. Simone Rodio 8. Ristorante OFF Shore Manduria 9. Ristorante Al Castello Manduria 10. Holliwood 11. Rosso e pomodoro 12. Hotel Ristorante 13. Villaggio San Giovanni 14. Four Seasons 15. Pescefritto 16. Nova srl 17. M.DM. Ristorazione  Scheda progetto OF0924	Aziende del settore della ristorazione	<u>1° ANNO</u>  La durata sarà di 60 ore (12 giorni circa)	Acquisire maggior manualità e consapevolezza del ruolo professionale, operando nel rispetto delle norme antinfortunistiche e facendo esperienza dell'indirizzo professionale in ambienti lavorativi.  Pertanto si tenderà a: - sviluppare specifiche abilità operative richieste dal profilo professionale; - apprendere, attraverso l'azione, nuove competenze; - organizzare e gestire operazioni e compiti assegnati in modo razionale, per garantire una qualità soddisfacente del lavoro svolto; - imparare a gestire in modo non conflittuale le relazioni con gli altri; - acquisire padronanza discreta nell'uso di tecnologie e strumenti di lavoro; - conoscere e decodificare concetti e linguaggi tipici della professione; - sviluppare una visione d'insieme del processo lavorativo, al fine di comprendere il rapporto tra il proprio ruolo e la mission dell'azienda.	<u>Attività.</u> Osservare il lavoro del personale aziendale, cogliendo come si svolge il processo lavorativo, quali tecniche tradizionali ed innovative sono presenti e acquisendo dimestichezza con le dinamiche proprie del mondo del lavoro <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere ed eseguire i compiti, i lavori e le procedure assegnate, a partire dagli schemi e dalla documentazione dei progetti o partendo da indicazioni orali, sapendo organizzare il materiale occorrente e la strumentazione necessaria e lavorando secondo norme e sicurezza</li> <li>• Acquisire capacità di lavorare in autonomia ed in team, rispettando le norme di sicurezza ed antinfortunistiche</li> <li>• Operare nel lavoro secondo l'organizzazione interna dell'azienda.</li> </ul> <u>Contenuti.</u> Lo stage sarà prettamente osservativo, l'allievo sarà coinvolto nel processo operativo esclusivamente in operazioni di facile esecuzione .



## STAGE 2° ANNO

AZIENDE	TIPOLOGIA	DURATA	OBIETTIVI	ATTIVITA' E CONTENUTI
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ristorante Four Season</li> <li>2. ITALBI</li> <li>3. Hotel Ristorante il Gabbiano</li> <li>4. IL Grillo</li> <li>5. La Pignata</li> <li>6. La Paranza</li> <li>7. Simone Rodio</li> <li>8. Ristorante OFF Shore Manduria</li> <li>9. Ristorante Al Castello Manduria</li> <li>10. Holliwood</li> <li>11. Rosso e pomodoro</li> <li>12. Hotel Ristorante</li> <li>13. Villaggio San Giovanni</li> <li>14. Four Seasons</li> <li>15. Pescefritto</li> <li>16. Nova srl</li> <li>17. M.DM. Ristorazione</li> </ol>	<p>Aziende del settore della ristorazione</p>	<p>La durata sarà di 200 ore (40 giorni circa)</p>	<p>Acquisire maggior manualità e consapevolezza del ruolo professionale, operando nel rispetto delle norme antinfortunistiche e facendo esperienza dell'indirizzo professionale in ambienti lavorativi. Pertanto si tenderà a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sviluppare specifiche abilità operative richieste dal profilo professionale;</li> <li>- apprendere, attraverso l'azione, nuove competenze;</li> <li>- organizzare e gestire operazioni e compiti assegnati in modo razionale, per garantire una qualità soddisfacente del lavoro svolto;</li> <li>- imparare a gestire in modo non conflittuale le relazioni con gli altri;</li> <li>- acquisire padronanza discreta nell'uso di tecnologie e strumenti di lavoro;</li> <li>- conoscere e decodificare concetti e linguaggi tipici della professione;</li> <li>- sviluppare una visione d'insieme del processo lavorativo, al fine di comprendere il rapporto tra il proprio ruolo e la mission dell'azienda.</li> </ul>	<p>Osservare il lavoro del personale aziendale, cogliendo come si svolge il processo lavorativo, quali tecniche tradizionali ed innovative sono presenti e acquisendo dimestichezza con le dinamiche proprie del mondo del lavoro</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere ed eseguire i compiti, i lavori e le procedure assegnate, a partire dagli schemi e dalla documentazione dei progetti o partendo da indicazioni orali, sapendo organizzare il materiale occorrente e la strumentazione necessaria e lavorando secondo norme e sicurezza</li> <li>• Acquisire capacità di lavorare in autonomia ed in team, rispettando le norme di sicurezza ed antinfortunistiche</li> <li>• Operare nel lavoro secondo l'organizzazione interna dell'azienda.</li> </ul>

### STAGE 3° ANNO

AZIENDE	TIPOLOGIA	DURATA	OBIETTIVI	ATTIVITA' E CONTENUTI
1. Ristorante Four Season 2. ITALBI 3. Hotel Ristorante il Gabbiano 4. IL Grillo 5. La Pignata 6. La Paranza 7. Simone Rodio 8. Ristorante OFF Shore Manduria 9. Ristorante Al Castello Manduria 10. Holliwood 11. Rosso e pomodoro 12. Hotel Ristorante 13. Villaggio San Giovanni 14. Four Seasons 15. Pescefritto 16. Nova srl 17. M.DM. Ristorazione	Aziende del settore della ristorazione	La durata sarà di 300 ore  (50 giorni)	Acquisire maggior manualità e consapevolezza del ruolo professionale, operando nel rispetto delle norme antinfortunistiche e facendo esperienza dell'indirizzo professionale in ambienti lavorativi.  Quindi si mirerà a: - conoscere meglio la realtà organizzativa; - sperimentare il ruolo professionale maturato; - addestrarsi al lavoro; - imparare a gestire situazioni critiche mantenendo il controllo di pulsioni emotive; - imparare a gestire le proprie attività in relazione ad una precisa programmazione temporale.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Osservare il lavoro del personale aziendale, cogliendo come si svolge il processo lavorativo, quali tecniche tradizionali ed innovative sono presenti e acquisendo dimestichezza con le dinamiche proprie del mondo del lavoro</li> <li>• Comprendere ed eseguire i compiti, i lavori e le procedure assegnate, a partire dagli schemi e dalla documentazione dei progetti o partendo da indicazioni orali, sapendo organizzare il materiale occorrente e la strumentazione necessaria e lavorando secondo norme e sicurezza</li> <li>• Acquisire capacità di lavorare in autonomia ed in team, rispettando le norme di sicurezza ed antinfortunistiche</li> <li>• Operare nel lavoro secondo l'organizzazione interna dell'azienda.</li> </ul>