



REGIONE
PUGLIA



POC
PUGLIA
2014-2020



C.I.F.I.R. ONLUS "Sacro Costato"

Via Anfiteatro n. 5 74100 – TARANTO

☎ ☎ 099 4591519 - 392 9323194

www.cifir.it – Email: cfp.taranto@cifir.it

PERCORSO FORMATIVO PER IL CONSEGUIMENTO DELLA QUALIFICA DI
"Operatore della ristorazione: Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande"

- COD. PRATICA **D81PY61** – COD. CORSO **OF21-TA-8**

(Avviso pubblico "OF/2021 Offerta Formativa di Istruzione e Formazione Professionale CULTURA e LEGALITA'", A.D. n. 180 del 08/02/2022 pubblicato sul BURP n.19 del 17/02/2022 finanziato a valere sul Fondo POC Puglia 2014/2020 Fondo di rotazione di cui alla legge n. 183 del 1987 - X - Investire nell'istruzione, nella formazione e nella formazione professionale 10.1 - Interventi contro la dispersione scolastica - Graduatoria approvata con Det. Dir. n.1704 del 27 Ottobre 2022 pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia - 123 del 10-11-2022)

ENTE ATTUATORE	CIFIR - ONLUS Centri di Istruzione e Formazioni Istituti Rogazionisti
SEDE DI SVOLGIM.	CIFIR ONLUS – Via Anfiteatro n. 5 – Viale Magna Grecia n. 402
PARTNERSHIP	<p>Accordo Istituto Statale: IPSSEOA "MEDITERRANEO" PULSANO</p> <p>Accordi con Organismi del terzo settore e associazioni di categoria: PUGLIA IN ITINERE – ASSOCIAZIONE DI PROMOZIONE SOCIALE - L'ASSOCIAZIONE ITALIANA PER IL BENESSERE PSICO FISICO "MEMENTO FUTURI" APA ASSOCIAZIONE PIZZAIOLI ABRUZZESI - ASSOCIAZIONE ITALIANA CELIACHIA PUGLIA ONLUS - AUGEO - ASSOCIAZIONE DI PROMOZIONE SOCIALE - PROGETTI EUROPEI PER CRESCERE</p> <p>Aziende per attività di stage: RISTEA SRLS - TIME LINE 23 - TRATTORIA PIZZERIA "GENTE DI MARE" - FRATELLI PESCE RISTÒ DI ADRIANO E IVAN PESCE SNC - BAR "CRISTALLO" ,FEANCA SRLS RISTORANTE ZENZERO, FRIS.MI SRL, AZIENDA MIVA, BAR PASTICCERIA ' L'ECLAIR, ICE FASHION SNC</p>
DURATA CORSO	3200 ore di formazione in tre anni, 1° e 2° anno della durata di 1100 ore il 3° anno di 1000 ore oltre a 36 ore di SPORTELLO DELLA LEGALITA' All'interno del percorso sarà realizzato lo stage durata di 600 ore
DATE	GENNAIO 2023

N° ALLIEVI AMMES. N. UDITORI	18 allievi (per l'avvio del corso è obbligatoria la presenza di n. 12 allievi)
TIPOLOGIA DI UTENZA	Giovani usciti dal primo ciclo di istruzione (terza media) e con età inferiore ai 18 anni (alla data dell'avvio delle attività didattiche) non in possesso di qualifica
PREREQUISITI RICHIESTI	nessuno
INDENNITA' DI FREQUENZA/rimborso spese viaggio	Previsto il rimborso delle spese viaggio
ATTESTATO RILASCIATO	<ul style="list-style-type: none"> • Attestato di qualifica di "OPERATORE DELLA RISTORAZIONE – ind. 2 Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande" 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 • ICDL – Patente europea del computer • Attestazione Cambridge ESOL di Lingua Inglese (al superamento esame di certificazione)
PROFILO PROFESSIONALE	
COMPETENZE	L'Operatore della ristorazione – Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande 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 attività relative ai servizi di sala e di bar con competenze che sostengono lo svolgimento di attività attinenti alla predisposizione degli ordini, alla somministrazione di pasti e di prodotti da bar, secondo gli standard aziendali richiesti ed i criteri di qualità e sicurezza igienico sanitaria. E' 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 ristorante e bar.
AMBITO LAVORATIVO DI RIFERIMENTO:	<p>Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa di sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte, materiali, ecc) e del sistema di relazioni;</p> <p>Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso;</p> <p>Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni a rischio per sé e per gli altri. Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie</p> <p>Servire in sala piatti e bevande nel rispetto della normativa igienico sanitaria</p> <p>Preparare snack e piatti veloci da servire al bar predispone</p>
SETTORE - area professionale di riferimento	Settore: TURISMO ALBERGHIERO E RISTORAZIONE Ambito di attività: PRODUZIONE DI BENI E SERVIZI

ATTIVITA' ECONOMICA (codice e denominazione ISTAT – classificazione ATECO 2007) REFERENZIAZIONE CP ISTAT 2011	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 (Formazione professionale) Diploma di maturità professionale: attraverso il rientro nel circuito scolastico Apprendistato Professionalizzante

OF 21 QUADRO ORARIO OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

PIANO DIDATTICO OF 2021 OPERATORE DELLA RISTORAZIONE Ind Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande		I Anno	II Anno	III Anno	Totale
Area delle competenze di base : Area dei linguaggi	Accoglienza	4			4
	Orientamento in ingresso	6			6
	ITALIANO	120	100	40	0
	1° LINGUA STRANIERA INGLESE	90	70		160
	2ª LINGUA STRANIERA tedesco	100	50		150
Area delle competenze di base Area matematica scientifica e tecnologica	Scienze integrate Fisica	30	30		60
	Scienze integrate chimica	40	30		70
	Matematica	50	40		90
	Scienze integrate (scienze della terra e Biologia)	40	30		70
Area delle competenze di base :asse storico sociale	Storia cittadinanza attiva e costituzione	40	30		70
	Geografia	30	20		50
	Diritto ed Economia	40	40		0

	Percezione di se e -scienze motorie e sportive	40	40	30	0
	Cultura Religiosa ed attività alternative	20	20	10	50
	Cultura della Legalità - Educazione Civica	20	20	10	0
	Salvaguardia del Patrimonio Culturale e Ambientale della Regione Puglia	10	10	10	30
Area delle competenze di base: Asse scientifico e tecnologico	Tecnologie dell'informazione e della comunicazione	120	70		190
TOTALE DI BASE		800	600	100	1000
Area degli interventi a contenuto di base trasversali e tecnici	Io	8	10		18
	Le relazioni	8	10		18
	Il Compito	6	10		16
	Il contesto	6	10		16
	Orientamento alla professione			10	10
	Sicurezza e igiene	8	15	10	33
	Etica del lavoro e pari opportunità	10	10	15	35
	Ambiente e Sviluppo Sostenibile	6	6		12
	Laboratorio di comunicazione digitale	10	14	50	74
	Laboratorio tecniche di Comunicazione			26	26
	Principi di alimentazione e dietetica	10	26	30	66
	Gastronomia e Piatti tipici - Alimenti e bevande per clienti speciali			30	30
	Enologia e Vini		10	20	30
	Laboratorio green per la Transizione ecologica	10	10	10	30
	COMPETENZA DIGITALE	4	4	4	12
	Qualità ed organizzazione del lavoro	9	10	20	39
	Accompagnamento in uscita			20	0
	Visite guidate	5	5	5	15

TOTALE DI BASE E TRASVERSALI TECNICI		100	150	250	480
Area contenuti professionali	Attrezzature e Tecnica operativa		10	10	20
	Laboratorio di cucina	30	30	80	0
	Tecniche di presentazione	20	30	50	100
	Laboratorio Sala bar	30	40	95	165
	Laboratorio di Ricevimento	20	40	70	130
	Laboratorio degustazione Vini		10	40	50
	Accompagnamento al lavoro			15	15
	TOTALE PROFESSIONALI	100	150	350	460
STAGE	100	200	300	600	
TOTALE ORE	1100	1100	1000	3200	