

*Percorso formativo triennale leFP nell'ambito "Obbligo d'istruzione" per la qualifica di "Operatore della ristorazione - Indirizzo: Preparazione degli alimenti e allestimento piatti", rivolto a giovani in uscita dal primo ciclo d'istruzione, a valere sull'avviso pubblico per la presentazione di percorsi formativi triennali di leFP da parte di organismi formativi accreditati nell'ambito "obbligo d'istruzione" Annualità 2021-2022 di cui Decreto Dirigenziale n. 12635 del 06.08.2020 graduatoria approvata con Decreto n. 20972 di 18/12/2020*

## COQUIS

*Il corso è interamente gratuito in quanto finanziato con risorse statali e con risorse del FSC, e rientra nell'ambito di Giovanisi (www.giovanisi.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani*

**Soggetto capofila: Centro Formazione Professionale DON GIULIO FACIBENI (Cod. accr. OF0222)**

**Soggetto partner: La Base (Cod. accr. OF0178)**

<b>Titolo del corso/attività</b>	Operatore della ristorazione - Indirizzo: Preparazione degli alimenti e allestimento piatti – COQUIS Percorso triennale di I&FP
<b>Tipo di attività</b>	<input checked="" type="checkbox"/> qualifica <input type="checkbox"/> certificato di competenze
<b>Figura/Profilo professionale del repertorio regionale</b>	Operatore della ristorazione - Indirizzo: Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
<b>Descrizione degli obiettivi formativi e di competenza (con i possibili sbocchi occupazionali)</b>	<p>Alla fine del percorso l'allievo dovrà essere in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Effettuare gli acquisti delle materie prime e controllare la merce al ricevimento secondo le direttive aziendali;</li> <li>- Conservare e stoccare con metodi appropriati e differenziati generi alimentari freschi (frutta, verdura, latticini, pesce, carne, ecc.), cibi destinati alla cucina fredda o alla cottura e cibi caldi preservando la qualità dei prodotti e dei cibi;</li> <li>- Allestire la cucina e le attrezzature necessarie per la preparazione dei piatti, pulire e riordinare gli ambienti e le attrezzature nel rispetto delle normative di sicurezza ed igienico-sanitarie vigenti;</li> <li>- Allestire menu semplici in linea con le indicazioni dell'azienda tenendo in considerazione le caratteristiche della clientela di riferimento, l'offerta stagionale ed il costo dei piatti proposti.</li> </ul> <p>L'OPERATORE DELLA RISTORAZIONE Opera generalmente con contratto di lavoro dipendente sia nelle imprese di media e grande dimensione (aziende di ristorazione collettiva: mense aziendali, scolastiche, ospedaliere; strutture alberghiere con servizio ristorante o grandi ristoranti strutturati) che in contesti di piccole imprese (trattorie, pizzerie e piccoli ristoranti in genere). Soprattutto in contesti di micro impresa, la figura coincide con il titolare. Per le imprese con attività caratterizzata da forte stagionalità anche il contratto applicato a questa figura professionale assume le caratteristiche stagionali</p>
<b>Contenuti didattici</b>	<p>Il percorso formativo si articola in 3 annualità di 1056 ore ciascuna. Le unità formative sono le seguenti:</p> <p>Comunicazione-Inglese-Matematica-Scienze e Tecnologia-Competenze digitali Ed. Motoria-Storia Economica e Sociale-Diritto ed economia-IRC/Alternativa-Partecipazione civica e sociale-Tecnica commerciale e contabilità aziendale-Storia e cultura degli alimenti-Normative di sicurezza e procedure del lavoro nella ristorazione-Comunicazione e gestione della relazione sul lavoro-Organizzazione, approvvigionamento e programmazione delle scorte-Scienze dell'alimentazione-Trattamento e conservazione di cibi e bevande – HACCP-Strumentazione e porzionatura-Tecniche di confezione culinaria-Informatica applicata alla ristorazione-Laboratorio di composizione del menù-Laboratorio di servizio e clientela-Laboratorio dolciario e di panificazione-Laboratorio di street food e prodotti tipici locali-Lingua specifica di settore (francese) Alternanza Scuola-Lavoro</p>

<b>Durata complessiva:</b>	Totale ore 3168	Ore formazione in aula	1184 di cui 30 di accompagnamento	Alternanza scuola/lavoro (ore)	800
		Ore formazione in laboratorio	1184		
<b>Periodo di svolgimento</b>	<b>Percorso triennale con avvio lezioni in aula dal mese di settembre 2021. Conclusione prevista ad agosto 2024</b>				
<b>Calendario settimanale</b>	Dal lunedì al venerdì 8,00-14,00 – <b>LA FREQUENZA E' OBBLIGATORIA</b>				
<b>Sede di svolgimento</b>	C.F.P. don Giulio Facibeni – Via don Giulio Facibeni n.13, 50141 – Firenze  <i>*Considerata l'eccezionalità della situazione di emergenza COVID 19, se le autorità dovessero decidere di prolungare il periodo di sospensione di attività di aula in presenza, si precisa che il percorso potrà essere svolto a distanza (FAD) attraverso l'utilizzo di specifiche piattaforme telematiche.</i>				
<b>Numero massimo di partecipanti previsto</b>	20 allievi				
<b>Requisiti di accesso dei partecipanti</b>	<p>Giovani di età inferiore ai 18 anni in possesso del titolo conclusivo del primo ciclo d'istruzione.</p> <p>Giovani di età inferiore ai 18 anni che non hanno conseguito o che non sono in grado di dimostrare di aver conseguito il titolo conclusivo del primo ciclo d'istruzione, purché vengano inseriti in un percorso finalizzato al conseguimento nel suddetto titolo, in contemporanea con la frequenza del percorso leFP e entro l'anno scolastico e formativo precedente a quello di ammissione all'esame di qualifica del percorso di leFP.</p> <p>Per i cittadini non appartenenti all'U.E.: possesso del permesso di soggiorno in corso di validità.</p> <p>Per i candidati di madrelingua non italiana: conoscenza della lingua italiana che assicuri la comprensione dei contenuti del corso corrispondente al livello A2.</p> <p>Per coloro che non possono esibire idonea documentazione che certifichi la conoscenza della lingua italiana ad un livello pari o superiore al livello A2 è prevista la somministrazione di un test scritto per accertare il livello di conoscenza della lingua</p>				
<b>Verifiche e certificazione finali</b>	<p>In caso di interruzione del percorso formativo prima dell'ammissione all'esame finale possono essere rilasciate le seguenti attestazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Certificato delle competenze di base dell'Obbligo d'istruzione (biennio) ai sensi del Decreto Ministeriale 22 Agosto 2007, n. 139 e del Decreto Ministeriale 27 Gennaio 2010, n. 9;</li> <li>• Attestato di competenze</li> </ul> <p>A conclusione del percorso formativo possono essere rilasciate le seguenti attestazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Attestato di qualifica professionale</b>, rilasciato a coloro che superano l'esame finale;</li> <li>• <b>Attestato di competenze</b>, in caso di non superamento dell'esame finale dà evidenza delle competenze tecnico-professionali e di quelle di base relative al terzo anno certificate in sede di esame finale e di quelle valutate durante il percorso ma non certificate a seguito dell'esame finale.</li> </ul> <p>L'esame di verifica finale sarà organizzato su 2 giornate e sarà composto dalle seguenti prove:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Test a risposta multipla</b> atto a verificare le conoscenze relative alle Competenze Tecnico Professionali</li> <li>- <b>N.2 Prove tecnico/pratiche:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. simulazione di ricezione e stoccaggio delle merci, approvvigionamento e controllo delle scorte in dispensa</li> <li>2. simulazione di allestimento e realizzazione di un menù assegnato, servizio e riordino degli spazi di lavoro</li> </ol> </li> <li>- <b>Colloquio individuale</b> per l'approfondimento delle conoscenze e abilità acquisite durante il percorso formativo</li> </ul> <p>A seguito del superamento dell'esame finale verrà rilasciata la qualifica professionale di <b>"Operatore della ristorazione - Indirizzo: Preparazione degli alimenti e allestimento piatti"</b>.</p>				

	L'ammissione all'esame finale è subordinata al raggiungimento, per ogni allievo, della percentuale minima del 75% di presenza alle attività formative annuali e del minimo del 50% di presenza alle attività di alternanza scuola-lavoro annuali
<b>Eventuale modalità di riconoscimento crediti ingresso</b>	Eventuale domanda di riconoscimento dei crediti deve essere presentata in fase di iscrizione con idonea documentazione comprovante le competenze già possedute e successivamente ci sarà una valutazione da parte di una commissione appositamente costituita
<b>Modalità di iscrizione</b>	Le domande di iscrizione potranno essere presentate compilando l'apposito modulo, reperibile presso la segreteria della scuola dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle ore 14.00, oppure scaricabile dal sito internet del CFP <a href="http://www.cfpdonfacibeni.org">www.cfpdonfacibeni.org</a> . La domanda dovrà essere sottoscritta da un genitore o da chi esercita la patria potestà dell'allievo e potrà essere presentata con le seguenti modalità: <ul style="list-style-type: none"> <li>- presso la segreteria della scuola</li> <li>- per fax al numero 055 4289237</li> <li>- per email all'indirizzo <a href="mailto:info@scuoladonfacibeni.it">info@scuoladonfacibeni.it</a></li> </ul> allegando la seguente documentazione: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Copia documento di identità del firmatario</li> <li>- Copia del documento di identità e della tessera sanitaria dell'allievo</li> <li>- Permesso di soggiorno in caso di allievo di nazionalità non comunitaria</li> <li>- Diploma di terza media</li> </ul>
<b>Scadenza delle iscrizioni</b>	Le iscrizioni sono aperte fino al <b>31/08/2021</b>
<b>Modalità di selezione degli iscritti</b>	Nel caso in cui il numero d'iscrizioni superi del 20% il numero di posti massimo previsto dal progetto si procederà ad effettuare una selezione, che consisterà in un colloquio motivazionale, atto ad accertare l'effettivo interesse per il percorso da parte del ragazzo. La selezione avverrà presso la sede operativa del CFP in via don Giulio Facibeni n. 13 –Firenze, a partire dal giorno <b>6 settembre 2021 alle ore 14.30</b> .  <i>*Considerata l'eccezionalità della situazione di emergenza per il virus COVID 19, nel caso fossero previste chiusure o limitazioni agli assembramenti, il CFP si riserva di effettuare le selezioni con modalità a distanza.</i>
<b>Informazioni:</b>	Per informazioni è possibile contattare il CFP dal lunedì al venerdì dalle ore 8,00 alle ore 14,00 al numero 055 4368233 o inviare una mail a <a href="mailto:r.landriscina@scuoladonfacibeni.it">r.landriscina@scuoladonfacibeni.it</a>
<b>Referenti</b>	Rossella Landriscina - Antonella Randazzo

*N.B. I dati relativi all'organizzazione del Corso possono subire variazioni.*