



ENAIP Impresa Sociale
Via L. Rovelli 48 - FOGGIA

“OPERATORE DELLA RISTORAZIONE”

Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

POR Puglia FESR-FSE 2014-2020

Avviso Pubblico OF/2019 “Offerta Formativa di Istruzione e Formazione Professionale”

A.D. n.1323 del 21/10/2019 pubblicato sul BURP n.125 del 31/10/2019

CODICE PROGETTO: OF19-FG-05

PROFILO PROFESSIONALE

La figura di “OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI” collabora, nelle fasi di preparazione, decorazione e presentazione dei piatti; per la programmazione dei menù e per l’organizzazione del servizio di cucina segue le indicazioni del Cuoco e dello Chef, ma è in grado di comporre in autonomia dei menù in modo equilibrato, in base alle proprietà dietetiche dei cibi; sa ideare, sviluppare e riprodurre preparazioni culinarie elaborate secondo canoni nutrizionali ed organolettici appropriati in quanto conosce le principali caratteristiche merceologiche degli alimenti. La figura uscente dal percorso sa applicare le tecniche di cottura sia tradizionali che innovative alle materie prime e semilavorati prodotti, per rendere commestibili ed appetibili gli alimenti, preservando le qualità nutrizionali e organolettiche dei preparati; inoltre conosce e sa utilizzare tutte le attrezzature in uso in una cucina professionale ed è in grado di fornire suggerimenti corretti per l’abbinamento vino-cibo. L’Operatore della Ristorazione segue i principi fondamentali di prevenzione e sicurezza sui luoghi di lavoro e sa applicare all’occorrenza le tecniche di pronto soccorso di base, le norme igienico-sanitarie e i protocolli di autocontrollo HACCP.

DESTINATARI

Nr. **18 Giovani** in possesso di Diploma di Scuola Secondaria di I grado (Licenza Media) con età inferiore a 18 anni alla data di avvio delle attività didattiche.

DURATA

3.200 ORE articolati in **3 anni**

ARTICOLAZIONE DELL’INIZIATIVA FORMATIVA

La struttura modulare si articola in:

- **Contenuti di base e trasversali:** discipline per l’acquisizione di formazione culturale diretta all’obbligo di istruzione (area dei linguaggi, area scientifica, area tecnologica e area storico-sociale-economica) e rivolte all’acquisizione di competenze fruibili in qualsiasi contesto lavorativo (*informatica, marketing e comunicazione digitale, competenze chiave di cittadinanza attiva, educazione civica*)
- **Contenuti tecnici:** unità formative, non ricomprese nei curricula di base, necessarie all’apprendimento dei contenuti professionalizzanti per il rafforzamento del patrimonio di conoscenze, abilità, competenze e capacità personali (*sicurezza sul lavoro, dietistica e alimentazione, ristorazione sostenibile, merceologia degli alimenti*)
- **Contenuti professionalizzanti:** moduli specificatamente finalizzati all’acquisizione di competenze teoriche e tecnico-pratiche proprie della figura professionale (*approvvigionamento, stoccaggio e conservazione materie prime, tecniche di cottura, tecniche di impiattamento, elaborazione e sviluppo ricette e menù, abbinamenti enogastronomici, healthy food.*)
- **Stage:** le attività di stage saranno realizzate, nelle tre annualità, al fine di confrontare quanto richiesto dal mondo del lavoro con quanto appreso in formazione, e permettere agli allievi di sviluppare comportamenti e competenze proprie dell’attività di ruolo, attraverso l’affiancamento in contesti lavorativi reali. Per tutti i corsisti, l’esperienza di stage sarà svolta sia su Foggia e provincia che fuori Regione (Rimini).

CERTIFICAZIONI

Al termine del terzo anno agli allievi idonei sarà rilasciato l’**Attestato di Qualifica Liv. 3 EQF**, valido ai sensi dell’art.14 della Legge n. 845/78 e L.R. n.15/2002

PARTECIPAZIONE

Il Corso è completamente **GRATUITO** ed ai frequentanti sarà fornito il materiale didattico necessario. I giovani in possesso dei requisiti possono presentare la domanda di partecipazione a **ENAIP Impresa Sociale srl** - Via L. Rovelli 48 Foggia. La domanda è scaricabile sul sito www.formazioneenaipfoggia.it. Qualora il numero dei candidati dovesse superare quello previsto, si procederà ad una selezione tramite un **test scritto** e un **colloquio** (orientato ad esplorare aspetti caratteriali e motivazionali).

SEDE DEL CORSO

Le attività di formazione, sia per le lezioni in aula che per le ore di pratica/laboratorio, si svolgeranno nel **comune di FOGGIA**, presso la sede **ENAIP Impresa Sociale srl** di Via L. Rovelli 48.

PER INFORMAZIONI

ENAIP IMPRESA SOCIALE srl
Via L. Rovelli, 48 - FOGGIA

Tel. 0881-716132

E-mail: enaipis.foggia@gmail.com

PEC: enaipis_srl@pec.it

WEB: www.FormazioneEnaipFoggia.it