



SONO APERTE LE ISCRIZIONI AL CORSO GRATUITO OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI

IEFP - D.D. 443 DEL 6/9/2021 - AA.SS. 2021-2022 - 2022-2023 E 2023-2024 AI SENSI DELLA D.G.R. N. 341 DEL 27.07.2021 - POR CAMPANIA FSE 2014-2020 - ASSE 3 ISTRUZIONE E FORMAZIONE - OBIETTIVO SPECIFICO 12 - AZIONE 10.1.7

FINALITA' DEL CORSO E FIGURA FORMATA

L'operatore della ristorazione 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, a seconda dell'indirizzo, attività relative alla preparazione dei pasti e ai servizi di sala e di bar con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti semplici cucinati e allestiti, nel servizio di sala.

IMPARARE FACENDO

Durante il corso gli allievi saranno affiancati da docenti esperti in grado di valorizzare le abilità di ciascuno attraverso un approccio estremamente pratico.

DOCENTI

Le attività di docenza relative al trasferimento delle competenze tecnico/professionali sono affidate in maniera quasi esclusiva ad esperti provenienti dal mondo del lavoro.

CERTIFICAZIONE

Al termine del corso sarà rilasciato dalla Regione Campania apposito Attestato di Qualifica Professionale riconosciuto a livello nazionale.

Gli allievi, se lo desiderano, potranno scegliere di transitare al sistema statale degli Istituti Professionali e, viceversa, anche in itinere ed eventualmente proseguire fino al conseguimento del diploma quinquennale.

DESTINATARI E REQUISITI

Le attività formative sono rivolte a giovani che, alla data di scadenza del termine per la presentazione della candidatura, posseggano i seguenti requisiti:

- età compresa tra i 14 anni e i 18 anni - non compiuti alla data di scadenza del termine per la presentazione della candidatura (*in primis*);
- età compresa tra i 18 anni e i 25 anni - non compiuti alla data di scadenza del termine per la presentazione della candidatura (*in subordine*), qualora a seguito della procedura di selezione residuino posti disponibili ed esclusivamente mediante assunzione "*in apprendistato*";
- essere residenti in Regione Campania;
- non aver assolto al diritto - dovere all'istruzione e formazione;
- essere in possesso del titolo di studio di licenza di scuola secondaria di primo grado (licenza media) o, per gli allievi disabili, dell'attestato di credito formativo previsto dall'art. 9 del D.P.R. 122/2009

DURATA

Il corso durerà 3 anni.

Le lezioni si svolgeranno principalmente di mattina dalle ore 8.30 alle ore 13.30 dal lunedì al venerdì con alcuni rientri pomeridiani.

SEDE DEL CORSO

Il corso si svolge a Maddaloni (CE) presso il Centro Formativo Dolce & Salato, sito in Via Forche Caudine, 141

PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

La domanda di partecipazione deve essere redatta secondo l'apposita scheda allegando:

- copia di un documento di identità;
- copia del documento di identità del genitore o del tutore.

SCADENZA DELLE DOMANDE

Le domande dovranno pervenire entro e non oltre il giorno 10/09/2022:

- via PEC all'indirizzo (dolcesalato@open.legalmail.it)
- consegnata a mano presso la sede ad uno degli operatori di Dolce & Salato incaricato di ritirare le domande.

DATA INIZIO CORSO

Il corso ha inizio presumibilmente entro il mese di settembre dell'anno 2022.

PER INFORMAZIONI

Centro di formazione Dolce & Salato - Via Forche Caudine, 141 - Maddaloni (CE) - info@dolcesalatoscuola.com - telefono 0823 436022

RIMBORSI SPESE E FORNITURA TESTI

Saranno rimborsate agli allievi le spese sostenute per il raggiungimento della sede corsuale, nonché forniti gratuitamente tutti i testi di studio necessari.

Maddaloni, 22/07/2022

PER INFORMAZIONI e ISCRIZIONI
0823 436022 - info@dolcesalatoscuola.com