



Unione europea
Fondo sociale europeo



Il futuro alla portata di tutti

GRADUATORIA APPROVATA CON DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SEZIONE FORMAZIONE PROFESSIONALE n. 1569 del 22 dicembre 2017- "Avviso OF/2017- ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE, pubblicata sul BURP n. 147 del 28-12-2017 CODICE PROGETTO OF17-TA-6



**ORGANIZZA IL CORSO
DI ISTRUZIONE E
FORMAZIONE
PROFESSIONALE**

PARTNER:
IIS "M. PERRONE"
CASTELLANETA (TA)



OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

Indirizzo 1: PREPARAZIONE PASTI

DESTINATARI E REQUISITI:

Il percorso triennale di Istruzione e Formazione Professionale di FORMARE PUGLIA è rivolto a n.18 giovani in possesso del diploma di scuola secondaria di primo grado (licenza media) con età inferiore a 18 anni alla data dell'avvio delle attività didattiche, residenti sul territorio della Regione Puglia. In caso le domande di partecipazione dovessero essere superiori a 18 si procederà con le **selezioni** (test a risposta multipla e breve colloquio) che si terranno nella sede legale di Taranto in via Calabria 25/27A a partire **dalle ore 9.00 di mercoledì 14 FEBBRAIO 2018**. (presentarsi muniti di documento valido).

PROFILO PROFESSIONALE:

L'Operatore della Ristorazione: ind.1 - Preparazione dei Pasti" è la figura addetta a preparazione e cottura dei cibi di un'impresa ristorativa, è responsabile del coordinamento di tutte le attività che si svolgono nelle cucine. Ha il compito di sovrintendere ed organizzare il lavoro di aiuti Cuoco e inservienti e definisce le ricette e compila, insieme al Responsabile dei servizi di ristorazione, la carta ed i menù su base giornaliera, settimanale o stagionale. Esegue i piatti più complessi, valutando i tempi di lavoro, in relazione alle richieste della sala. Garantisce qualità dei menù e dei singoli piatti, in termini di preparazione e di presentazione.

OBIETTIVO:

Garantire agli allievi di assolvere l'obbligo di istruzione di cui alla Legge n.296 dell'art. della Legge n.296 del 27/12/2006 e conseguire alla fine del triennio una qualifica professionale, III livello del Quadro europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (EQF). Per favorire il raggiungimento degli obiettivi i percorsi sono così articolati: prime due annualità presenza di contenuti di base e trasversali; terza annualità professionalizzante.

DURATA, SEDE DI SVOLGIMENTO E INIZIO ATTIVITA' FORMATIVA:

L'intero percorso triennale ha una durata complessiva di 3.200 ore di cui 1.100 ore il 1° anno (100 ore di stage), 1.100 ore il 2° anno (200 ore di stage), 1.000 ore il 3° anno (300 ore di stage). La frequenza è obbligatoria e gratuita. **Le attività didattiche teoriche si svolgeranno presso la sede di FORMARE PUGLIA in Via Temenide 117 a Taranto a far data dalle ore 9.00 di lunedì 19 FEBBRAIO 2018, mentre quelle di laboratorio pratico si terranno presso la SALSAMENTERIA STELLE D'ITALIA SRLS - GASTRONOMIA & CATERING di TARANTO**

INDENNITA', RIMBORSO SPESE VIAGGI E CERTIFICAZIONI:

Ad ogni allievo verrà riconosciuta un'indennità di frequenza pari ad € 0,75 per ogni ora di effettiva presenza, fino ad un massimo di € 2.400,00 complessivi. Gli allievi non residenti nel Comune di Taranto avranno diritto al rimborso delle spese di viaggio con mezzo pubblico. Le spese per i materiali didattici saranno a carico di FORMARE PUGLIA. Gli allievi che avranno frequentato l'attività formativa per un numero di ore non inferiore al 70%, sosterranno l'esame per l'ottenimento della qualifica, nel rispetto della normativa comunitaria, nazionale e regionale vigente.

SCADENZA DEL BANDO E MODALITÀ D'ISCRIZIONE

Le Domande di partecipazione, corredate da documento d'identità e codice fiscale del genitore/tutor e del partecipante, copia del titolo di studio e nulla osta dell'Istituto di provenienza, vanno inviate o consegnate a mano entro e non oltre le ore 13.00 di lunedì 12 Febbraio 2018 a FORMARE PUGLIA, nella sede di Taranto in via Calabria 25/27A - Info ore 8.30/13.00 dal lunedì al venerdì - Tel. 099 330081-347 5322995.

Le Domande possono essere inviate anche a:
info@formarepuglia.com formarepuglia@pec.it
www.formarepuglia.com

