



**Corso: OPERATORE DELLA RISTORAZIONE**  
**Tipologia formativa: PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE PASTI**  
**Ente titolare AECA; Ente gestore FOMAL**  
*Formazione per l'acquisizione di qualifiche di accesso all'area professionale*  
Codice identificativo (Rif/PA) 2015-4079/RER  
**CORSO GRATUITO PER DISOCCUPATI**

**DESCRIZIONE DEL PROFILO PROFESSIONALE** L'Operatore della ristorazione è in grado di preparare e distribuire - secondo modalità ed indicazioni prestabilite - pasti e bevande intervenendo in tutte le fasi del processo di erogazione del servizio ristorativo. Gli sbocchi occupazionali della figura professionale sono molti e riferibili a vari ambiti ristorativi: ristorazione tradizionale, commerciale, turistica, occasionale, collettiva, sociale e moderna (locali per il brunch, aperitivo, happy hour, ecc...).

**I percorsi sono interamente gratuiti poiché finanziati con F.S.E. dalla Regione Emilia Romagna**

<b>DURATA DEL CORSO</b>	Corso di 600 ore articolato in 7 moduli, di cui 210 ore di stage
<b>periodo INIZIO / FINE</b>	Inizio corso : novembre 2015 Termine corso : indicativamente giugno 2016
<b>TIPO DI ATTESTATO</b>	Qualifica regionale di Operatore della Ristorazione (corrispondente al III livello dell'EuropeanQualification Framework -EFQ)
<b>REQUISITI MINIMI DI ACCESSO PRIMA DELLA SELEZIONE</b>	Il percorso è rivolto a persone disoccupate, in possesso di conoscenze e capacità generali. <u>Requisiti minimi per l'accesso al percorso sono:</u> -assolvimento dell'obbligo di istruzione e del diritto/dovere all'istruzione e formazione; - stato di disoccupazione; -per i candidati stranieri, valido e regolare permesso di soggiorno.

## MODALITA' DI SELEZIONE

La selezione verrà effettuata se il numero delle iscrizioni sarà superiore a 22. Verranno ammessi alla selezione i candidati in possesso dei requisiti minimi descritti.

La selezione prevede:

1. Incontro di Orientamento al ruolo e al percorso di selezione
2. Colloquio individuale

Se il numero degli ammessi alla selezione supererà i 40, dopo l'orientamento è prevista la somministrazione di un test scritto psico-attitudinale/di logica. Al termine della selezione verrà elaborata una graduatoria finale. La graduatoria sarà utilizzata per individuare i candidati subentranti.

## CONTENUTI DEL PERCORSO

Il percorso si compone di 7 moduli didattici:

- HACCP e Sicurezza sul lavoro: regole, tutele, diritti, doveri dei lavoratori in materia di sicurezza.
- Merceologia alimentare/Scienza dell'alimentazione: principi di dietetica, caratteristiche dei prodotti, norme di igiene e sicurezza.
- Cucina e Pasticceria: tipi di ristorazione, preparazione dei prodotti.
- Sala e Bar: organizzazione del reparto, preparazione del servizio.
- Orientamento al settore ristorativo: mercato del lavoro, stili comunicativi.
- Competenza digitale: rete e alfabetizzazione informatica.
- Lingua inglese.

I moduli forniranno una competenza generale sull'enogastronomia dell' Appennino bolognese.

## Nota bene

Le iscrizioni si chiuderanno entro il 6 novembre 2015. Occorre compilare la scheda di adesione recandosi, c/o L'Ente di formazione professionale FOMAL in Via Pasubio n° 66 a Bologna, nei giorni ed orari indicati:

Dal lunedì al venerdì dalle ore 9 alle ore 14.

FOMAL Via Pasubio, 66 – 40133 BOLOGNA (Vicino Ospedale Maggiore)

Tel 051/4391111 Fax 051/6142104 E-mail [fomal@fomal.it](mailto:fomal@fomal.it) [www.fomal.it](http://www.fomal.it)

DOCUMENTI RICHIESTI:

- carta di identità
- permesso di soggiorno (per i candidati stranieri)
- titoli di studio / documentazione / certificazioni attestanti l'assolvimento dell'obbligo di istruzione e del diritto/dovere all'istruzione e formazione, o relativa autocertificazione
- documenti rilasciati dal Centro per l'Impiego: "stato occupazionale" e "storico dei movimenti"
- curriculum vitae