



**CORSO GRATUITO BIENNALE IEFP
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - ALLESTIMENTO
SALA E SOMMINISTRAZIONE PIATTI E BEVANDE - AS
2024/2025 CLASSE PESARO – COD. 1090732**

DDS n. 410/FOAC del 15/05/2023 - PR Marche FSE+ 2021/2027 – Asse Giovani - OS 4.f –
Avviso per la presentazione di progetti per PERCORSI BIENNALI con modalità di
apprendimento duale di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP), per gli anni formativi
2023/2024 e 2024/2025
Ammissibile a Finanziamento con DD n. 746/FOAC del 31 luglio 2023 e DDS n. 831/FOAC del
11/09/2023

DESTINATARI E REQUISITI n. 15 (+ 5 uditori) Giovani di età compresa tra i 16 e i 19 anni non compiuti alla data di avvio delle attività formative, che hanno assolto l'obbligo istruzione, ma non hanno conseguito una Qualifica professionale triennale corrispondente al III livello EQF.

I destinatari, compresi gli eventuali uditori, devono possedere idonea attestazione relativa all'assolvimento dell'obbligo di istruzione.

TERMINI E MODALITA' DI ISCRIZIONE: PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE DI PARTECIPAZIONE La domanda di iscrizione, scaricabile dal sito www.iamarche.it alla sezione "Obbligo Scolastico e formativo" e reperibile presso le sedi IAL Marche, dovrà essere compilata in ogni sua parte e sottoscritta dal candidato se maggiorenne. In caso di minori di 18 anni la firma dovrà essere del genitore o di chi ne esercita la tutela legale. Alla domanda di iscrizione dovrà essere allegata copia del documento di identità del firmatario (allievo o tutore in caso di candidato minorenni). **La domanda di iscrizione al corso dovrà pervenire entro e non oltre il 03 settembre 2024, utilizzando una delle seguenti modalità:**

✓ **Raccomandata A/R** indirizzata a IAL Marche Srl Impresa Sociale – Via del Cinema, 5/int.13 61122 Pesaro;

✓ **PEC** all'indirizzo iamarche@mondialposta.it

✓ **consegna a mano** presso IAL Marche Srl Impresa Sociale – Via del Cinema, 5/int.13, 61122 Pesaro PU;

Le domande inviate/consegnate dopo tali date non saranno ritenute valide.

MODALITA' DI SELEZIONE Nel caso in cui la richiesta di candidature superi il numero di posti disponibili si procederà alla selezione come previsto da D.G.R. n. 19/2020, fermo restando l'accertamento dei requisiti d'entrata da parte dell'Ente Gestore. La prova di selezione, in conformità a quanto stabilito da suddetta D.G.R., prevede:

- Valutazione titoli di studio e accertamento dei risultati del primo ciclo di istruzione (0-15 punti)

- Prova Scritta per la verifica del livello delle competenze in ingresso (0-35 punti);

- Colloquio su aspetti motivazionali (0-50 punti).

Al termine della selezione verrà stilata una graduatoria e solo i primi 15 (più 5 uditori) saranno ammessi alla frequenza. I candidati, per essere ammessi alle attività formative, dovranno aver conseguito un punteggio minimo di 60/100.

I candidati, muniti di documento di riconoscimento, dovranno presentarsi per la **prova di selezione il 09 settembre 2024 alle ore 14.00 presso IAL MARCHE SRL – Via del Cinema, 5/int.13, 61122 Pesaro**

Il presente avviso vale come convocazione ufficiale per i candidati che hanno fatto domanda e non hanno ricevuto altra comunicazione. La mancata presentazione alla selezione farà perdere ogni diritto di partecipazione al corso

PROVIDENZE IN FAVORE DEI PARTECIPANTI: Durante l'esperienza di Alternanza Rafforzata (*Stage*), per le giornate nelle quali è prevista una presenza almeno pari a 7 ore, sarà riconosciuto il buono pasto

TITOLO RILASCIATO: agli allievi che avranno frequentato almeno il 75% delle ore annue previste dal percorso ed abbiano superato l'esame finale previsto a conclusione del II anno, verrà rilasciato l'Attestato di Qualifica IeFP Istruzione e Formazione Professionale livello EQF 3. Agli allievi che interrompono il percorso prima del conseguimento della qualifica sarà rilasciato l'Attestato delle competenze in cui sono elencate le competenze acquisite. Agli allievi che avranno frequentato almeno il 90% delle ore previste per la "Formazione Generale e Specifica" secondo il Dlgs 81/08 e a seguito del superamento della prova di verifica, sarà rilasciato l'attestato in coerenza con il livello di rischio previsto dal settore della ristorazione.

FIGURA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO: IeFP_2019_14 - Operatore della ristorazione Indirizzo Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande. La figura professionale in uscita 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.

Le competenze acquisite consentono l'utilizzo e l'applicazione di informazioni, metodologie e strumenti che permettono di svolgere attività relative ai servizi di sala e di bar con competenze nella conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti semplici cucinati e allestiti, nel servizio di sala.

SEDE DEL PERCORSO FORMATIVO c/o CONFCOMMERCIO IMPRESE PER L'ITALIA, STRADA DELLE MARCHE N. 58, 61122 PESARO

STRUTTURA PROGETTUALE

✓ 990 ore I Anno di cui 300 ore di Alternanza Rafforzata

✓ 990 ore II Anno di cui 400 ore di Alternanza Rafforzata e 20 ore di Esame Finale

PROGRAMMA DIDATTICO

PROGRAMMA I ANNO	PROGRAMMA II ANNO
ACCOGLIENZA, ORIENTAMENTO E BILANCIO DELLE COMPETENZE	LINGUA E CULTURA ITALIANA
LINGUA E CULTURA ITALIANA	LINGUA INGLESE
LINGUA INGLESE	EDUCAZIONE ARTISTICA
EDUCAZIONE ARTISTICA	MATEMATICA
MATEMATICA	INFORMATICA E COMUNICAZIONE MULTIMEDIALE_DIGCOMP2.1
INFORMATICA E COMUNICAZIONE MULTIMEDIALE_DIGCOMP2.1	STORIA, ECONOMIA DEL LAVORO ED IMPRENDITORIALITA'
SCIENZE INTEGRATE	SCIENZE INTEGRATE
STORIA E GEOGRAFIA	COMPETENZE SOCIALI E PERSONALI (IMPARARE AD IMPARARE, PROBLEM SOLVING, GESTIONE DEL TEMPO)
DIRITTO ED ECONOMIA	EDUCAZIONE MOTORIA
CITTADINANZA ATTIVA, INTERCULTURA E RELIGIONE	SICUREZZA SUL LAVORO E RISCHI AMBIENTALI
EDUCAZIONE MOTORIA	CURA, CONTROLLO E IGIENIZZAZIONE DELLE ATTREZZATURE E DEI LUOGHI DI LAVORO
SICUREZZA SUL LUOGO DI LAVORO (ACCORDO CSR REP. ATTI N. 221 DEL 21/12/2011)	TECNICHE DI PIANIFICAZIONE ED ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO
CURA, CONTROLLO E IGIENIZZAZIONE DELLE ATTREZZATURE E DEI LUOGHI DI LAVORO	STRUMENTI E ATTREZZATURE SPECIFICI DEL SETTORE
TECNICHE DI PIANIFICAZIONE ED ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO	PSICOLOGIA E COMUNICAZIONE
STRUMENTI E ATTREZZATURE SPECIFICI DEL SETTORE	MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI
PSICOLOGIA E COMUNICAZIONE	ACCOGLIENZA E GESTIONE DEL CLIENTE
MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI	PREPARAZIONE DELLA SALA E RIASSETTO DEI TAVOLI
ACCOGLIENZA E GESTIONE DEL CLIENTE	SERVIZIO AL TAVOLO DI CIBI E BEVANDE
PREPARAZIONE DELLA SALA E RIASSETTO DEI TAVOLI	RACCOLTA DELLE ORDINAZIONI
SERVIZIO AL TAVOLO DI CIBI E BEVANDE	GESTIONE DELL'APPROVVIGIONAMENTO, CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME
RACCOLTA DELLE ORDINAZIONI	PREPARAZIONE DI SNACK E PIATTI VELOCI
GESTIONE DELL'APPROVVIGIONAMENTO, CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME	PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DI BEVANDE E GELATI
PREPARAZIONE DI SNACK E PIATTI VELOCI	ORIENTAMENTO FINALE, RICERCA ATTIVA DEL LAVORO
PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DI BEVANDE E GELATI	ALTERNANZA SCUOLA LAVORO
ALTERNANZA SCUOLA LAVORO	ESAME FINALE

MODALITA' PER OTTENERE ULTERIORI INFORMAZIONI

IAL Marche Srl Impresa Sociale (**Soggetto Attuatore**)

Referente percorsi IeFP: Barbara Ventura

E-mail: barbara.ventura@iamarche.it

Tel: 071910844

Ancona 09.05.2024