

Istruzione e Formazione Professionale (IeFP) IV ANNO Tecnico del servizio di distribuzione pasti e bevande

Rif. PA 2024-21691/RER

Approvato con DGR 1071/2024 del 11/06/2024 Regione Emilia-Romagna

Il percorso è completamente gratuito poiché finanziato con Legge 144/1999

INFORMAZIONI

Ente gestore: AECA

Ente attuatore: CEFAL Emilia Romagna sede di Bologna

Corso: Tecnico del servizio di distribuzione pasti e bevande

Descrizione del profilo: il Tecnico dei servizi di sala e bar interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo della ristorazione attraverso la partecipazione alla individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato.

Attestato rilasciato: Certificato di qualifica EQF con valore di Diploma Professionale (IV livello EQF)

Destinatari: giovani residenti in Emilia-Romagna che hanno conseguito la qualifica triennale di Operatore della ristorazione in esito ad un percorso di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP) realizzato presso un Ente o un Istituto Professionale al termine dell'anno scolastico 2023-2024

Sede del corso: Via Nazionale Toscana 1 San Lazzaro di Savena (BO)

Durata del corso: 990 ore di cui 450 di stage

Inizio corso: 16 settembre 2024

Fine corso: indicativamente fine giugno 2025

Iscrizioni: c/o CEFAL sede di Bologna

CARATTERISTICHE

Il percorso di Istruzione e formazione professionale (IeFP) di IV anno ha una forte professionalizzazione in vista della spendibilità immediata nel mercato del lavoro.

Si caratterizza per una forte alternanza tra formazione aula e stage aziendale, l'approfondimento delle conoscenze e la specializzazione delle competenze, il grado di responsabilità e di autonomia nello svolgimento delle diverse attività.

È rivolto ad allievi qualificati nell'a.s. 2023-2024 dotati di adeguate competenze di base e tecnico-professionali. Al termine del percorso è previsto un esame finalizzato al rilascio del Certificato di qualifica EQF con valore di Diploma Professionale avente validità nazionale che si colloca al IV livello del Quadro Europeo dei titoli e delle certificazioni (EQF – European Qualifications Framework)

PARTECIPANTI

Il corso verrà avviato solo se si raggiungeranno i 15 iscritti alla data di avvio fissata a settembre.

Nel caso in cui il numero di allievi iscritti sia superiore al numero di posti disponibili sarà attivata una selezione, che prevede:

prova scritta a risposta multipla atta a verificare competenze di base e professionali;

simulazione (compito di realtà), allo scopo di osservare le abilità di cooperazione, adattamento, flessibilità, problem solving;

colloquio individuale atto a verificare grado di motivazione, capacità di tenuta del tempo, progetto professionale individuale;

nel caso di allievi non italofofoni, test di verifica del livello di conoscenza della lingua italiana.

Al termine della selezione verrà elaborata una graduatoria sulla base di un punteggio di valutazione individuale che assicurerà la trasparenza degli esiti e il rispetto delle pari opportunità, e determinerà l'ordine di eventuali subentri in caso di rinunce.

CONTENUTI

Sono previsti i seguenti moduli:

Sala banqueting-igiene/merceologia-servizio sala/bar - gestione; food & beverage - sicurezza sul lavoro, accoglienza, comunicazione, matematica, diritto/economia, informatica, lingua inglese.

È previsto un viaggio di studio all'estero in un paese anglofono.

Al termine del percorso è previsto un esame finalizzato al rilascio del Certificato di qualifica EQF con valore di Diploma Professionale (IV livello EQF).