

Operatore della Ristorazione/Preparazione degli alimenti e allestimento piatti – CAGLIARI – IeFP – 2020-2023

DURATA: 3 anni (990 ore per annualità)

SEDE: Cagliari (conclusione prevista: Luglio 2023)

AVVIO CORSO PREVISTA (I Annualità): Ottobre/Novembre 2020

STATO: PUBBLICATA LA GRADUATORIA DEGLI AMMESSI/E (26/10/2020)

DESTINATARI/REQUISITI:

Licenza Media. Giovani residenti o domiciliati in Sardegna di età inferiore ai 17 anni (16 anni e 364 giorni alla data di avvio del corso).

TITOLO CONSEGUITO

Il corso consente di acquisire una qualifica di terzo livello europeo (livello 3 EQF), previo superamento dell'esame finale.

Descrizione del corso

L'Operatore della ristorazione – Indirizzo: Preparazione degli alimenti e allestimento piatti è una figura professionale che realizza le pietanze secondo il ricettario e le indicazioni dello chef.

I percorsi di lavoro che caratterizzano la figura sono:

- A. La pianificazione e l'organizzazione del proprio lavoro.
- B. La gestione del magazzino.
- C. La preparazione degli alimenti.

La carriera professionale dell'operatore della ristorazione, se intrapresa con interesse e passione, può assicurare notevoli gratificazioni, anche economiche. Spesso s'inizia come aiuto cuoco sotto la guida dello chef, ma dopo una buona esperienza in locali diversi (possibilmente anche all'estero), si diventa veri professionisti dell'ospitalità, magari anche ristoratori.

Le doti che manifestano una certa predisposizione alla professione sono: buona memoria, duttilità nell'apprendere, buona educazione, spirito d'iniziativa, capacità di collaborazione e di comunicazione.

È inoltre importante l'accettazione degli orari lavorativi previsti in tale

professione e la cura della persona. Sede formativa del corso per Operatore della ristorazione/Preparazione degli alimenti e allestimento piatti:

Cagliari – Via Peretti 1 – 09121 – Tel. 070/5489144/121

Preparazione di prodotti di caffetteria e di cocktail e bevande alcoliche / Allestimento e pulizia della sala **Programma TVB – VILLACIDRO**

SEDE E INDIRIZZO DEL CORSO: Villacidro, c/o Consorzio Industriale Provinciale Medio Campidano-Villacidro, Strada C, Fronte Chiesa S. Ignazio

DURATA: 200 ore

APERTURA ISCRIZIONI: 25 Novembre 2019

CHIUSURA ISCRIZIONI: 10 Dicembre 2019

DATA DI AVVIO DEL CORSO:

DATA DI CONCLUSIONE DEL CORSO:

DESTINATARI:

- Residenti/domiciliati in Sardegna
- In stato di disoccupazione, ai sensi dell'art. 19 del D.Lgs. 14 Settembre 2015, n.150 "Disposizioni per il riordino della normativa in materia di servizi per il lavoro e di politiche attive, ai sensi dell'articolo 1, comma 3, della Legge 10 Dicembre 2014, N. 183"
- Devono appartenere alle seguenti linee di intervento:

LINEA 2.1: età compresa fra i 35 e i 54 anni

TITOLO CONSEGUITO

L'acquisizione della Certificazione delle competenze nelle ADA n. 1429/25001 consentirà ai partecipanti di presidiare i relativi processi di lavoro previsti nel profilo professionale di ADDETTO AI SERVIZI DI SALA/BARISTA/BARMAN

PROGRAMMA TVB

Linea 2.1 (Villacidro)

Informazioni:

070/5489144 (dal lunedì al venerdì, dalle ore 09:00 alle ore 13:00).

Realizzazione delle farcie / Formatura dei semilavorati Programma TVB – TERRALBA

SEDE E INDIRIZZO DEL CORSO: Terralba, via Santa Sofia n. 9

DURATA: 200 ore

APERTURA ISCRIZIONI: 25 Novembre 2019

CHIUSURA ISCRIZIONI: 10 Dicembre 2019

DATA DI AVVIO DEL CORSO:

DATA DI CONCLUSIONE DEL CORSO:

DESTINATARI:

- Residenti/domiciliati in Sardegna
- In stato di disoccupazione, ai sensi dell'art. 19 del D.Lgs. 14 Settembre 2015, n.150 "Disposizioni per il riordino della normativa in materia di servizi per il lavoro e di politiche attive, ai sensi dell'articolo 1, comma 3, della Legge 10 Dicembre 2014, N. 183"
- Devono appartenere alle seguenti linee di intervento:

LINEA 2.1: età compresa fra i 35 e i 54 anni

TITOLO CONSEGUITO

L'acquisizione della Certificazione delle competenze nelle ADA n. 257572/257571 consentirà ai partecipanti di presidiare i relativi processi di lavoro previsti nel profilo professionale dell'OPERATORE ALLA LAVORAZIONE DI PASTE ALIMENTARI E PRODOTTI DA FORNO

PROGRAMMA TVB

Linea 2.1 (Terralba)

Informazioni:

070/5489144 (dal lunedì al venerdì, dalle ore 09:00 alle ore 13:00).

Preparazione di snack e piatti semplici / Raccolta delle ordinazioni e servizio al cliente Programma TVB – CARBONIA

SEDE E INDIRIZZO DEL CORSO: Carbonia, Via Mazzini 41

DURATA: 200 ore

APERTURA ISCRIZIONI: 25 Novembre 2019

CHIUSURA ISCRIZIONI: 10 Dicembre 2019

DATA DI AVVIO DEL CORSO:

DATA DI CONCLUSIONE DEL CORSO:

DESTINATARI:

- Residenti/domiciliati in Sardegna
- In stato di disoccupazione, ai sensi dell'art. 19 del D.Lgs. 14 Settembre 2015, n.150 "Disposizioni per il riordino della normativa in materia di servizi per il lavoro e di politiche attive, ai sensi dell'articolo 1, comma 3, della Legge 10 Dicembre 2014, N. 183"
- Devono appartenere alle seguenti linee di intervento:

LINEA 2.1: età compresa fra i 35 e i 54 anni

TITOLO CONSEGUITO

L'acquisizione della Certificazione delle competenze nelle ADA n. 1427/1428 consentirà ai partecipanti di presidiare i relativi processi di lavoro previsti nel profilo professionale dell'ADDETTO AI SERVIZI DI SALA E BANCO BAR.

PROGRAMMA TVB

Linea 2.1 (Carbonia)

Informazioni:

070/5489144 (dal lunedì al venerdì, dalle ore 09:00 alle ore 13:00).

Preparazione di snack e piatti semplici / Raccolta delle ordinazioni e servizio al cliente Programma TVB – CAGLIARI

SEDE E INDIRIZZO DEL CORSO: Cagliari, Via Peretti 1

DURATA: 200 ore

APERTURA ISCRIZIONI: 25 Novembre 2019

CHIUSURA ISCRIZIONI: 10 Dicembre 2019

DATA DI AVVIO DEL CORSO:

DATA DI CONCLUSIONE DEL CORSO:

DESTINATARI:

- Residenti/domiciliati in Sardegna
- In stato di disoccupazione, ai sensi dell'art. 19 del D.Lgs. 14 Settembre 2015, n.150 "Disposizioni per il riordino della normativa in materia di servizi per il lavoro e di politiche attive, ai sensi dell'articolo 1, comma 3, della Legge 10 Dicembre 2014, N. 183"
- Devono appartenere alle seguenti linee di intervento:

LINEA 1.2: età compresa fra i 18 e i 29 anni e 364 giorni

TITOLO CONSEGUITO

L'acquisizione della Certificazione delle competenze nelle ADA n. 1427/1428 consentirà ai partecipanti di presidiare i relativi processi di lavoro

previsti nel profilo professionale dell'ADDETTO AI SERVIZI DI SALA E BANCO BAR.

PROGRAMMA TVB

Linea 1.2 (Cagliari)

Informazioni:

070/5489144 (dal lunedì al venerdì, dalle ore 09:00 alle ore 13:00).

Operatore della Ristorazione/Preparazione pasti – CAGLIARI – 2019-2022

/

DURATA: 3 anni (990 ore per annualità)

SEDE: Cagliari

AVVIO CORSO (I Annualità): 23 Settembre 2019

DESTINATARI/REQUISITI:

Licenza Media. Giovani residenti in Sardegna di età inferiore ai 18 anni (17 anni e 364 giorni alla data di avvio del corso)

TITOLO CONSEGUITO

Il corso consente di acquisire una qualifica di terzo livello europeo (livello 3 EQF), previo superamento dell'esame finale

Descrizione del corso

L'Operatore della ristorazione – Indirizzo preparazione pasti è una figura professionale che realizza le pietanze secondo il ricettario e le indicazioni dello chef.

I percorsi di lavoro che caratterizzano la figura sono:

- A. La pianificazione e l'organizzazione del proprio lavoro.
- B. La gestione del magazzino.
- C. La preparazione degli alimenti.

La carriera professionale dell'operatore della ristorazione, se intrapresa con interesse e passione, può assicurare notevoli gratificazioni, anche economiche. Spesso s'inizia come aiuto cuoco sotto la guida dello chef, ma dopo una buona esperienza in locali diversi (possibilmente anche all'estero), si diventa veri professionisti dell'ospitalità, magari anche ristoratori. Le doti che manifestano una certa predisposizione alla professione sono: buona memoria, duttilità nell'apprendere, buona educazione, spirito d'iniziativa, capacità di collaborazione e di comunicazione. È inoltre importante l'accettazione degli orari lavorativi previsti in tale professione e la cura della persona. Sede formativa del corso per Operatore della ristorazione/Preparazione pasti:

Cagliari – Via Peretti 1 – 09121 – Tel. 070/5489144

Operatore della Ristorazione – Sala e Bar CARBONIA – 2017-2020

DURATA: 3 anni (990 ore per annualità)

SEDE: **Carbonia** (conclusione prevista/Esami di qualifica: Novembre 2020)

STATO: Corso attivo

DESTINATARI/REQUISITI:

Giovani residenti in Sardegna di età compresa tra i 14 anni compiuti e i 17 anni non compiuti

TITOLO CONSEGUITO

Il corso consente di acquisire una qualifica di terzo livello europeo (livello 3 EQF), previo superamento dell'esame finale

*PERCORSI TRIENNALI DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE IeFP
Programma Operativo Regionale FSE 2014-2020
Regione Autonoma della Sardegna
CCI 2014IT05SFOP021 Asse prioritario 3 – Istruzione e formazione*

Descrizione del corso

L'Operatore della ristorazione – Servizi di sala e bar è una figura professionale storica, in continua evoluzione che racchiude in se l'arte del

servire.

Terminato il percorso formativo, il cameriere di sala e bar inizia la sua attività all'interno della brigata di sala o del bar, si occupa dell'accoglienza, del servizio di somministrazione pasti e prodotti da bar ai clienti. □ Rappresenta il punto d'incontro tra la cucina e la tavola, un vero professionista dell'accoglienza, capace di influenzare l'opinione del consumatore sull'azienda. Possiede competenze professionali di base, sa organizzare il suo lavoro in base alle normative igienico-sanitarie ed antinfortunistiche, utilizza la terminologia tecnica del settore facendo uso anche delle lingue straniere, conosce gli aspetti geografico-turistici del territorio.

La carriera professionale dell'operatore della ristorazione, se intrapresa con interesse e passione, può assicurare notevoli gratificazioni, anche economiche. Spesso s'inizia come aiuto cameriere sotto la guida del maître, del cameriere o del barista, ma dopo una buona esperienza in locali diversi (possibilmente anche all'estero), si diventa veri professionisti dell'ospitalità, magari anche ristoratori.

Le doti che manifestano una certa predisposizione alla professione sono: buona memoria, duttilità nell'apprendere, buona educazione, spirito d'iniziativa, capacità di collaborazione e di comunicazione.

È inoltre importante l'accettazione degli orari lavorativi previsti in tale professione e la cura della persona. Sede formativa del corso per Operatore della ristorazione:

Carbonia – Via Mazzini, 41 – 09013 – Tel. 0781.690029

Operatore della Ristorazione – Sala e Bar – CAGLIARI – 2016-2019 – CONCLUSO

DURATA: 3 anni (990 ore per annualità)

SEDE: Cagliari

STATO: Corso concluso (Luglio 2019)

DESTINATARI/REQUISITI:

Giovani residenti in Sardegna di età compresa tra i 14 anni compiuti e i 17 anni non compiuti

TITOLO CONSEGUITO

Il corso consente di acquisire una qualifica di terzo livello europeo (livello 3 EQF), previo superamento dell'esame finale

Descrizione del corso

L'**Operatore della ristorazione – Servizi di sala e bar** è una figura professionale storica, in continua evoluzione che racchiude in sé l'arte del servire.

Terminato il percorso formativo, il cameriere di sala e bar inizia la sua attività all'interno della brigata di sala o del bar, si occupa dell'accoglienza, del servizio di somministrazione pasti e prodotti da bar ai clienti. □ Rappresenta il punto d'incontro tra la cucina e la tavola, un vero professionista dell'accoglienza, capace di influenzare l'opinione del consumatore sull'azienda. Possiede competenze professionali di base, sa organizzare il suo lavoro in base alle normative igienico-sanitarie ed antinfortunistiche, utilizza la terminologia tecnica del settore facendo uso anche delle lingue straniere, conosce gli aspetti geografico-turistici del territorio.

La carriera professionale dell'operatore della ristorazione, se intrapresa con interesse e passione, può assicurare notevoli gratificazioni, anche economiche. Spesso s'inizia come aiuto cameriere sotto la guida del maître, del cameriere o del barista, ma dopo una buona esperienza in locali diversi (possibilmente anche all'estero), si diventa veri professionisti dell'ospitalità, magari anche ristoratori.

Le doti che manifestano una certa predisposizione alla professione sono: buona memoria, duttilità nell'apprendere, buona educazione, spirito d'iniziativa, capacità di collaborazione e di comunicazione.

È inoltre importante l'accettazione degli orari lavorativi previsti in tale professione e la cura della persona.

IEFP – CAGLIARI

LA VETRINA DELLE ABILITÀ

28 Settembre 2018

I ragazzi e le ragazze del corso IeFP per **Operatore della Ristorazione – servizi di sala e bar** di **Cagliari** si sono cimentati in una prova importante: LA VETRINA DELLE ABILITÀ.

Al Ristorante *Lo Spiedo Sardo* del *Poetto* hanno accolto i genitori e gli insegnanti del corso per questo piccolo evento in cui gli allievi e le allieve (al Secondo Anno del Triennio) hanno mostrato le abilità finora raggiunte attraverso il percorso, mettendo in campo le competenze acquisite nella preparazione di snack e piatti semplici e nel servizio di sala e di bar.

LA VETRINA DELLE ABILITÀ ha voluto essere un importante momento di condivisione con le famiglie, partecipi del processo di crescita

professionale dei propri figli, e un'opportunità per i ragazzi di mettersi alla prova.

Sede formativa del corso per Operatore della ristorazione:

Cagliari – Via Peretti, 1 – 09121 – Tel. 070.5489144