



Operatore della produzione pasti

Tipologia formativa: **PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE PASTI**

Ente titolare **FOMAL - Operazione Rif. P.A. 2017-8985/RER**

“Competenze in enogastronomia per il turismo e l'occupazione”

approvato con **D.G.R. n. 148 del 05/02/2018**

CORSO GRATUITO PER PERSONE NON OCCUPATE

ENTE DI FORMAZIONE PROFESSIONALE FOMAL Sede di Bologna

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

DURATA DEL CORSO : 500 ore di cui 200 di stage

INIZIO/FINE CORSO:

Avvio corso: indicativamente, Aprile 2018

Termine corso: indicativamente, Novembre 2018

Orario: dal lunedì al venerdì di norma in orario pomeridiano. Per esigenze organizzative o didattiche potranno essere previste attività nella giornata di sabato.

TITOLO RILASCIATO AL TERMINE DEL PERCORSO:

Qualifica per Operatore della produzione pasti (4° livello EQF)

REQUISITI MINIMI DI ACCESSO PRIMA DELLA SELEZIONE

Il percorso è rivolto a 12 partecipanti. I requisiti minimi di accesso al percorso sono:

- residenza o domicilio in Emilia- Romagna;
- assolvimento dell'obbligo di istruzione e del diritto/dovere all'istruzione e formazione;
- possesso di titolo di istruzione/formazione coerente rispetto ai contenuti del percorso;
- stato di non occupazione;
- per i candidati stranieri, possesso di permesso di soggiorno in corso di validità.

DESCRIZIONE DEL PROFILO PROFESSIONALE E DEGLI SBOCCHI OCCUPAZIONALI

L'Operatore della produzione pasti è in grado di progettare e realizzare ricette e menù per diverse specialità culinarie, di valorizzare l'immagine del prodotto culinario da presentare e di garantire gli standard di qualità e gusto prefissati, utilizzando tecnologie innovative di manipolazione e conservazione degli alimenti. Gli sbocchi occupazionali della figura professionale sono molteplici e riferibili a vari ambiti ristorativi: ristorazione commerciale (ristoranti tradizionali, gourmet, per banchetti, ristoranti d'albergo, gastronomie di centri commerciali, neo ristorazione, etc.) e alcuni tipi di ristorazione collettiva che utilizza moderne tecnologie di produzione e conservazione, orientate alle nuove e variegate tendenze del consumatore moderno.

MODALITA' DI SELEZIONE.

Nel caso in cui il numero delle richieste di iscrizione ammissibili sia superiore al numero dei posti disponibili (12) si procederà alla selezione dei partecipanti che prevede:

- test scritto psico-attitudinale/di logica - colloquio individuale

CONTENUTI DEL CORSO.

Il percorso, della durata di 500 ore di cui 200 di stage, è articolato in 8 moduli: Accoglienza e orientamento al lavoro; Ideazione e sviluppo ricette; Progettazione del menu'; Igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro; Composizione specialità culinarie; Proposizione estetica degli elaborati culinari; Innovazione e tecnologia in cucina; Elementi di lingua inglese. Al termine del percorso i partecipanti potranno conseguire la Qualifica professionale regionale di Operatore della produzione pasti (4° livello EQF).

ISCRIZIONI

Le iscrizioni si apriranno il 5 marzo e si chiuderanno il 5 aprile 2018

Per iscriversi occorre compilare la scheda di adesione recandosi, c/o L'Ente di formazione professionale FOMAL, dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14.30 alle 16.30.

DOCUMENTI RICHIESTI PER L'ISCRIZIONE:

- fotocopia documento di identità in corso di validità e codice fiscale;
- fotocopia permesso di soggiorno in corso di validità (per i candidati stranieri);
- certificazione stato occupazionale rilasciata dal Centro per l'Impiego o relativa autocertificazione;
- certificazione attestante l'assolvimento dell'obbligo di istruzione e del diritto/dovere all'istruzione e formazione, o relativa autocertificazione;
- certificazione attestante titolo di istruzione/formazione coerente rispetto ai contenuti della qualifica di Operatore della produzione pasti o relativa autocertificazione;
- curriculum vitae, con foto, attestante le esperienze professionali attinenti al settore di riferimento con specificazione della denominazione datore di lavoro, natura del rapporto di lavoro e durata, ruolo rivestito e mansioni svolte.

CONTATTI FOMAL Via Pasubio, 66 - 40133 BOLOGNA (vicino Ospedale Maggiore) Tel.

051/43.91.111 - Fax 051/614.21.04

E-mail fomal@fomal.it

www.fomal.it

Referente del corso: STEFANIA SABELLA