

## CHI SIAMO



AGENZIA FORMATIVA DAL 1977

Il CIOFS-FP SARDEGNA è un'Associazione che si occupa di formazione e servizi per il lavoro; comprende la Sede Regionale e i Centri di Formazione Professionale di Cagliari e Sanluri e fa parte di un'Associazione Nazionale CIOFS-FP.

Per assicurarti il miglior servizio, il CIOFS-FP SARDEGNA possiede le seguenti certificazioni: **UNI EN ISO 9001:2015** (Qualità del Sistema di Gestione e Management) e **UNI ISO 29990: 2011** (Qualità della Formazione).

## MISSION

La nostra mission è **PRENDERCI CURA DEI GIOVANI** offrendo **LORO ORIENTAMENTO, FORMAZIONE E OPPORTUNITÀ PER L'INSERIMENTO LAVORATIVO.**

Il nostro obiettivo è quello di **costruire con gli adolescenti, i giovani, le donne, i soggetti a rischio di esclusione, un progetto professionale e culturale che li accompagna al mondo del lavoro.**

## MODELLO FORMATIVO/EDUCATIVO

Alla base della proposta formativa vi è la scelta del **metodo educativo – formativo Salesiano**, che pone l'attenzione sulla **centralità della persona e sul METODO PREVENTIVO.**

## SEDE DEL CORSO CAGLIARI

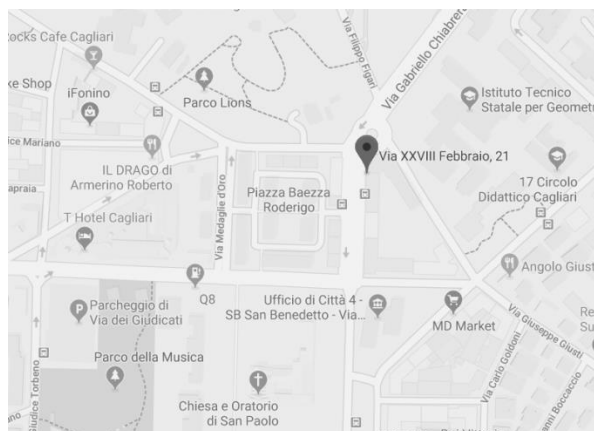
CAGLIARI, VIA XXVIII FEBBRAIO, 21

070 44019

[segreteria.cagliari@ciofsfpsardegna.it](mailto:segreteria.cagliari@ciofsfpsardegna.it)

## DOVE SIAMO

Il Centro di Formazione, a pochi passi dalla centrale Piazza Giovanni XXVIII, è facilmente raggiungibile attraverso i mezzi pubblici della città e dell'Hinterland di Cagliari.



Avviso pubblico per la presentazione di proposte progettuali per percorsi di istruzione e formazione professionale in sistema duale per il conseguimento della qualifica professionale di cui all'art. 17, comma 1, lett. a), del d.lgs. 226/2005. Anni formativi 2021-2024  
POR FSE 2014-2020 - Asse prioritario 3 - Istruzione e formazione

## COSA FARAI DOPO LE MEDIE?

**Scegli la IeFP!**

**OPERATORE DELLA RISTORAZIONE  
ALLESTIMENTO SALA E  
SOMMINISTRAZIONE PIATTI E  
BEVANDE**

**IDENTIFICATIVO IF2007210033**

**PERCORSO DCT2020SFP20207420**



## CIOFS-FP SARDEGNA

CENTRO ITALIANO OPERE FEMMINILI SALESIANE

FORMAZIONE PROFESSIONALE SARDEGNA

Via XXVIII febbraio, 21 CAGLIARI

**070 44019 – 070 4525627**

[segreteria.cagliari@ciofsfpsardegna.it](mailto:segreteria.cagliari@ciofsfpsardegna.it)

[WWW.CIOFSFPSARDEGNA.IT](http://WWW.CIOFSFPSARDEGNA.IT)



## PERCORSO FORMATIVO

Il percorso formativo **OPERATORE DELLA RISTORAZIONE indirizzo 2: ALLESTIMENTO SALA E SOMMINISTRAZIONE PIATTI E BEVANDE (DCT2020SFP20207420)** consente di raggiungere le competenze:

- Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.
- Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.
- Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.
- Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.
- Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria.
- Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali.
- Predisporre la comanda/ordine, secondo lo standard aziendale richiesto.
- Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni
- Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie.
- Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso.

## DESTINATARI:

15 giovani, residenti o domiciliati in Sardegna, in possesso della **Licenza Media** e di un'età inferiore ai **17 anni (16 anni e 364 giorni)**, alla data di avvio del percorso per l'anno scolastico 2021/2022.

## DURATA E ORARIO DELLE LEZIONI

**TRIENNALE (2021-2024) - 2970 ore** (990 ore/annualità). Le lezioni si svolgeranno prevalentemente la mattina, dal lunedì al sabato.

## ARTICOLAZIONE DIDATTICA

### ATTIVITÀ AULA E LABORATORI

Italiano	Inglese	Matematica
Scienze/ Laboratorio di educazione ambientale/Tecnologia		
Informatica		
Orientamento/Laboratorio educazione emotiva/ Laboratorio educazione alla salute		
Geostoria/ Pari opportunità		
Educazione imprenditoriale		
Il cibo nell'arte/Arte in cucina		
Laboratorio Bar/ Merceologia alimentare		
Laboratorio Sala/Banqueting per eventi		
Laboratorio piatti semplici		
Elementi di dietetica/Igiene degli alimenti e sicurezza alimentare		
Igiene personale e degli ambienti/Sicurezza nei luoghi di lavoro		
Laboratorio comanda-ordine		
Organizzazione reparti settore ristorazione/Tecniche di vendita		
Laboratorio pianificazione fasi di lavoro		
Time management/Normativa HACCP/ Sicurezza e Qualità settore ristorazione		
Stoccaggio e conservazione degli alimenti		
Laboratori approntamento e manutenzione strumenti/attrezzature		
IMPRESA FORMATIVA SIMULATA		
ALTERNANZA FORMAZIONE LAVORO/APPRENDISTATO		

## LIBRI E MATERIALE DIDATTICO

Il corso è **GRATUITO**. Tutti i materiali didattici, l'abbigliamento professionale e l'inserimento nelle aziende per la AFL (Alternanza Formazione Lavoro) sono finanziati dal progetto.

## ÉQUIPE E METODOLOGIE FORMATIVE

I docenti vantano una **lunga esperienza didattica e professionale**. Le metodologie si basano su un **modello di apprendimento esperienziale**. Il processo formativo è centrato sull'azione e su compiti reali, in una prospettiva laboratoriale, nell'ambito della quale si sviluppano percorsi basati su conoscenze e abilità connesse ai processi presenti nella realtà lavorativa.

## RIMBORSO SPESE VIAGGIO

È previsto un rimborso spese di viaggio per gli allievi sulla base della fascia chilometrica (distanza tra residenza/domicilio e CFP).

## ATTESTAZIONI

A seguito del superamento di un esame finale, la Regione Autonoma della Sardegna rilascerà un Attestato di **Qualifica di Operatore Professionale (Livello 3 EQF)**.

## RIAPERTURA ISCRIZIONI

Le iscrizioni dovranno essere effettuate tramite il portale per l'acquisizione delle iscrizioni SIL Sardegna <http://www.sardegnaalavoro.it> dalle ore **9.00 del 29.07.2021 alle 23.59 del 6.09.2021**. La Domanda di Partecipazione Telematica dovrà essere sottoscritta dai genitori/esercitanti la responsabilità genitoriale/affidatari/tutori, che dovranno utilizzare le credenziali fornite tramite registrazione.

## SUPPORTO COMPILAZIONE DOMANDE

La segreteria è disponibile a supportare le famiglie per la registrazione e l'iscrizione on line su **appuntamento allo 070 44019**.

## SPORTELLO ORIENTAMENTO

*Per una scelta consapevole.*

L'Operatore esperto è disponibile, per ragazzi e famiglie, a supportare la scelta attraverso un **COLLOQUIO INFORMATIVO** (caratteristiche del profilo professionale in uscita dal percorso e sbocchi lavorativi) ed **ORIENTATIVO** (interessi e predisposizioni), su **appuntamento allo 070 4682147**.

## PRIORITÀ E CRITERI DI PRECEDENZA

L'ammissione alla partecipazione al percorso avverrà sulla base delle seguenti priorità: **1°** Soggetti che concluderanno il primo ciclo di istruzione nel 2021 iscritti attraverso il Sistema unico di acquisizione delle iscrizioni (SIDI) del MIUR. **2°** Soggetti che concluderanno il primo ciclo di istruzione nel 2021 iscritti attraverso il portale SIL Sardegna, mediante la Domanda di Partecipazione Telematica (DPT). **3°** Soggetti in dispersione scolastica, che si iscriveranno attraverso il Sistema unico di acquisizione delle iscrizioni (SIDI) che fa capo al MIUR. **4°** Soggetti in dispersione scolastica, che si iscriveranno attraverso il SIL Sardegna, mediante la Domanda di Partecipazione Telematica (DPT).

Nel caso di iscrizioni in eccedenza e in caso di parità, si applicheranno i criteri di precedenza definiti nell'art. 5.2 dell'Avviso: 1. prossimità della residenza/domicilio del destinatario alla struttura formativa; 2. (in subordine) impegni lavorativi dei genitori (un solo genitore che lavora; in subordine, entrambi i genitori che lavorano); 3. (infine) estrazione a sorte.