

4° anno Diploma IeFP

Tecnico dei Servizi di Sala e Bar

Tecnico dei Servizi di Cucina



CIOFS FP Liguria

Viale Amendola, 2 - La Spezia

email: infospezia@ciofsliguria.org - www.ciofsliguria.org/la-spezia

Info e prenotazioni: 0187.770904 dalle ore 09.00 alle ore 13.00



CIOFS-FP LIGURIA

Il **CIOFS-FP Liguria** è l'espressione regionale del CIOFS F.P. che opera su tutto il territorio nazionale, lavora con altri organismi di formazione professionale e no profit, con soggetti sociali, istituzioni pubbliche, imprese e loro organizzazioni. L'Ente, certificato UNI EN ISO 9001:2015 ISO 29990, è presente sul territorio della Spezia **dal 1996**, svolge attività di orientamento, formazione, aggiornamento e sperimentazione attraverso un progetto di educazione integrale, nello stile del sistema preventivo di Don Bosco.

Mission: **prevenire** la dispersione scolastica, **orientare** alla scelta professionale, **accompagnare** il percorso formativo.

Obiettivo è la costruzione del progetto professionale e culturale dei destinatari mediante la *didattica laboratoriale, l'alternanza in Azienda, l'Impresa simulata*.

La **Formazione Professionale** promuove la persona, in tutte le sue espressioni, la preparazione di cittadini in possesso di competenze tecnico/laboratoriali, di risoluzione dei problemi richieste dal mondo del lavoro

Sportello di orientamento sostiene il giovane nell'*individuare, valutare e scegliere* opportunità formative, professionali e lavorative, nel *valorizzare* competenze e abilità personali e nell'*identificare* opportunità di lavoro.

Attività di laboratorio pomeridiano, fuori orario curriculare, supportano gli allievi nell'affrontare eventuali difficoltà.



4° Anno DIPLOMA IeFP

Tecnico dei Servizi di Sala e Bar

Tecnico di cucina

COS'È IL DIPLOMA PROFESSIONALE

È un percorso annuale, successivo a quello triennale, che si conclude con il rilascio di un Diploma di Istruzione e Formazione Professionale corrispondente al quarto livello della Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio del 23 aprile 2008 che costituisce il Quadro Europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente. Il diploma professionale di istruzione e formazione è un titolo con validità nazionale che si colloca al quarto livello del quadro Europeo dei titoli e delle certificazioni (EQF – European Qualification Framework).

Il percorso di IV anno consente il conseguimento del diploma professionale, ai sensi del D.Lgs. 17 ottobre 2005, n.226, attraverso una forte caratterizzazione professionalizzante per garantire la spendibilità immediata nel mercato regionale del lavoro.

Fa parte del sistema di IeFP regionale nel rispetto della centralità della formazione della persona, attraverso la valorizzazione e lo sviluppo di tutte le sue potenzialità, nella prospettiva dell'occupabilità dei giovani. La crescita educativa, culturale e professionale si realizzerà attraverso il sapere, il fare e il saper fare.

Il Tecnico di cucina

Interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, esercitando il presidio del processo di preparazione pasti e allestimento dei piatti attraverso l'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e dell'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato.

Possiede competenze funzionali alla definizione dell'offerta di ristorazione, alla valorizzazione dei prodotti del territorio, all'approvvigionamento e conservazione delle materie prime, alla realizzazione e alla cura di prodotti cucinati e allestiti.

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 dell'organizzazione ed erogazione dei servizi di ristorazione attraverso la partecipazione all'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.

Possiede competenze funzionali all'approvvigionamento, immagazzinamento e conservazione di materie prime e prodotti, alla cura e all'erogazione di servizi personalizzati nell'offerta di bevande e abbinamenti eno-gastronomici.

CARATTERISTICHE E ARTICOLAZIONE

Il percorso del IV anno è annuale, della durata di 990 ore. Sono destinatari i giovani che hanno acquisito una qualifica leFP coerente con il percorso di quarta annualità che intendono conseguire il diploma leFP anche attraverso la modalità didattica dell'alternanza rafforzata.

	Aree formative	IV ANNO
Attività formative in aula e Formazione in contesto lavorativo	Asse dei linguaggi	99
	Asse matematico	99
	Asse scientifico-tecnologico	149
	Asse storico-sociale	148
	Area professionale comprensivo di tirocinio curriculare	495
	Totale	990



SEDE DEI CORSI

CIOFS-FP Liguria sede Operativa La Spezia

Viale Amendola n° 2.Tel. 0187 770904

email: infospezia@ciofsliguria.org

La sede dispone di:

Aule per l'attività formativa

Laboratorio di Impresa Simulata per l'attività di ricevimento

Struttura ristorativa per le attività di laboratorio di cucina, sala e bar

