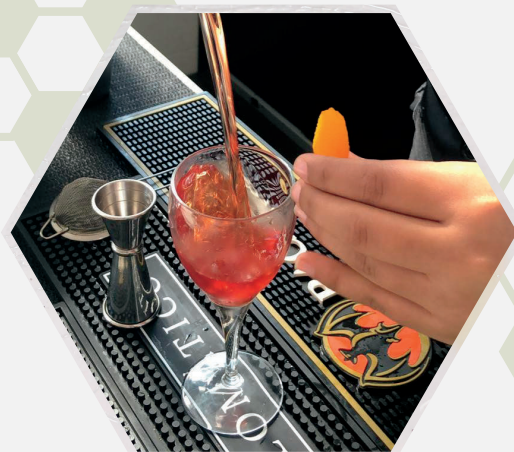


OFFERTA FORMATIVA 2024/2025



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.



Percorsi Triennali di Istruzione e Formazione Professionale

COSA SONO

I **percorsi triennali di istruzione e formazione professionale** rappresentano un'opportunità formativa per i giovani in uscita dalla scuola media. Essi, infatti, garantiscono ai ragazzi **l'assolvimento dell'obbligo d'istruzione**, l'acquisizione di una **qualifica professionale** e la preparazione per svolgere una precisa **attività lavorativa**.

Operatore della Ristorazione

L'Operatore della ristorazione interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione, con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività.

La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività relative alla preparazione dei pasti e ai servizi di sala e di bar con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti semplici cucinati e allestiti, nel servizio di sala, di proseguire gli studi con il 4° Anno di Istruzione e formazione professionale, per l'acquisizione del Diploma Tecnico.



DESTINATARI E MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Giovani in obbligo di istruzione che hanno conseguito il diploma di scuola secondaria di primo grado. Sono ammessi alla frequenza dei percorsi, nei limiti di capienza consentiti, i giovani segnalati dalle Scuole Secondarie di primo grado, nei termini previsti dalla normativa nazionale sulle iscrizioni. Successivamente, possono essere accolte - nei limiti delle disponibilità di posti consentiti - eventuali ulteriori domande di iscrizione pervenute direttamente all'Organismo Formativo.

Le iscrizioni vanno presentate nei tempi e nelle modalità stabilite dalla Regione Liguria e dall'Ufficio Scolastico Regionale, attraverso l'utilizzo dell'apposita piattaforma MIUR e/o specifiche disposizioni.

CARATTERISTICHE E ARTICOLAZIONE

I corsi, articolati su tre anni di 990 ore l'uno, seguono il calendario scolastico regionale e, grazie alle metodologie e al collegamento con le **aziende del territorio** per le attività di **stage**, forniscono agli allievi una preparazione di base rafforzata dalle competenze tecnico-professionali. I percorsi sono finanziati da risorse Regionali e/o FSE, quindi gratuiti per le famiglie.

La **sperimentazione dell'impresa formativa "BAR-DIDATTICO"**, prevista nel 2° e 3° anno farà sperimentare agli allievi, le molteplici funzioni aziendali assumendone i ruoli e le responsabilità, per lo sviluppo della competenza imprenditoriale. Ponte tra formazione e lavoro, l'impresa formativa è propedeutica all'attivazione del tirocinio formativo.

	Aree formative	1° anno	2° anno	3° anno	Totale
Attività formative in aula e Formazione in contesto lavorativo	Asse dei linguaggi	170	140	135	445
	Asse matematico	120	100	80	300
	Asse scientifico-tecnologico	170	230	195	595
	Asse storico-sociale	120	90	85	295
	Area professionale comprensiva di Tirocinio curriculare	410	400	450	1260
	Impresa formativa	-	30	45	75
	Totale	990	990	990	2970

INDIRIZZI

Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

Le competenze caratterizzanti l'indirizzo "Preparazione degli alimenti e allestimento pasti" sono funzionali all'operatività nel settore della ristorazione; nello specifico sostengono lo svolgimento di attività attinenti alla preparazione di piatti sulla base di ricettari e su indicazioni dello chef, nel rispetto delle norme igienico sanitarie.



Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande

Le competenze caratterizzanti l'indirizzo "Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande" sono funzionali all'operatività nell'ambito del servizio di sala e bar; nello specifico sostengono lo svolgimento di attività attinenti alla predisposizione degli ordini, alla somministrazione di pasti e di prodotti da bar, secondo gli standard aziendali richiesti ed i criteri di qualità e sicurezza igienico sanitaria.

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

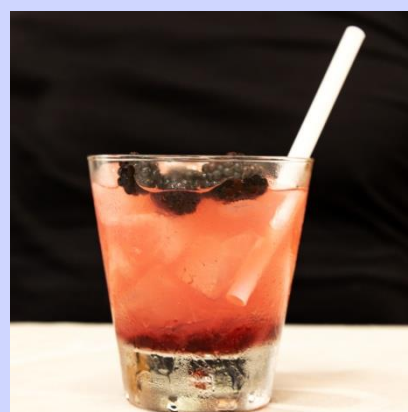
Interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo dell'organizzazione ed erogazione dei servizi di ristorazione attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni 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

e-mail: 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

