

## Formazione Professionale

Puoi esercitare il tuo obbligo d'istruzione iscrivendoti ad uno dei corsi di formazione professionale. Nei corsi di formazione professionale si affrontano in prevalenza argomenti tecnici legati all'ambito lavorativo. Il piano formativo prevede molte ore di attività ed esercitazioni pratiche, sia internamente (laboratori e simulazioni), sia attraverso stage aziendali. La finalità della formazione professionale è l'acquisizione delle conoscenze e delle capacità per entrare nel mondo del lavoro.

## Dopo la Qualifica

Con la qualifica professionale, potrai decidere di entrare subito nel mondo del lavoro, oppure:

- Iscriverti all'istruzione superiore, anche ad un corso serale per conseguire il diploma;
- Proseguire nella formazione professionale per un anno, e conseguire un attestato di specializzazione post qualifica;
- In alcuni casi, previo test d'ingresso per la verifica delle competenze alfabetiche e matematiche, è possibile iscriversi ad un corso IFTS (Istruzione e Formazione Tecnica Superiore), e conseguire al termine un certificato di specializzazione tecnica, valido sul territorio nazionale.

## Tipologie di corso

Al termine dei tre anni consegui la qualifica professionale, riconosciuta a livello nazionale.

Il sistema della formazione professionale regionale offre le seguenti tipologie di corsi:

Percorsi di qualifica triennale, finalizzati all'assolvimento dell'obbligo di istruzione

Percorsi di qualifica biennale con crediti in ingresso, rivolti di norma a giovani che :

- Hanno frequentato almeno una prima classe dell'istruzione superiore, indipendentemente dall'esito;
- E/o sono in possesso di crediti formativi, maturati in esperienze diverse.

Percorsi annuali di introduzione ai processi produttivi (IAPP), con attestazione di frequenza con profitto.



## Il Consorzio per la Formazione, l'Innovazione e Qualità

Opera dal 1996 in qualità di Agenzia Formativa ai sensi della Legge Regionale n. 63/95 art. 11 lettera c.

Vanta oltre 60 soci che rappresentano i differenti soggetti del tessuto sociale e produttivo locale e provinciale:

Aziende private, Enti Locali, Comunità Montane, Scuole, Università; ciò permette di elaborare proposte formative attente alle esigenze del territorio e del mercato del lavoro nel rispetto degli standard definiti dal FSE. Il Consorzio per la Formazione l'Innovazione e Qualità offre un servizio capace di rispondere alle aspettative dei suoi clienti: allievi/corsisti, aziende, committenti pubblici.



N. I706R/5677D  
UNI EN ISO 9001:2000

Accreditamento Regionale:  
cod. 203/001 del 30/06/2003

Via Trieste, 42  
10064  
PINEROLO (TO)

tel: 0121.39.36.17  
fax: 0121.37.73.38

[www.consorziofiq.it](http://www.consorziofiq.it)



# CFIQ

...investiamo nel vostro futuro

## Programma Corsi ANNUALI, BIENNALI E TRIENNALI 2009 - 2010



Area Istruzione e Formazione Professionale  
Servizio Formazione Professionale



Assessorato Istruzione e  
Formazione Professionale



Ministero dell'Istruzione  
dell'Università e Ricerca

# CORSI ANNUALI, BIENNALI E TRIENNALI 2009 - 2010

## Operatore servizi ristorativi *CUCINA (biennale - triennale)*

### PROFILO PROFESSIONALE

L'operatore servizi ristorativi – cucina lavora come aiutante nelle diverse mansioni di cucina. Al termine del corso è in grado di: applicare le norme di igiene e sicurezza sul lavoro, riconoscere le principali caratteristiche merceologiche degli alimenti e le modalità di conservazione, comporre i menu in modo equilibrato, utilizzare gli strumenti presenti in una cucina professionale. Inoltre, collabora alla preparazione, decorazione e presentazione dei piatti e conosce le basi di almeno due lingue straniere, per quello che riguarda gli aspetti tipici della professione.

### COSA SI STUDIA

Gli argomenti di base che caratterizzano l'indirizzo sono: orientamento; informatica; lingua italiana e lingua inglese; storia e geografia; matematica e scienze; organizzazione aziendale ed economia; comunicazione; qualità, igiene e sicurezza sul lavoro; educazione alla cittadinanza; interculturalità e pari opportunità. Gli argomenti professionalizzanti che caratterizzano l'indirizzo sono: tecnica professionale di cucina; igiene nell'ambito della ristorazione; tecnica alberghiera; enogastronomia; principi di alimentazione; turismo e territorio; lingue straniere tecniche.

### DOPO LA QUALIFICA

Potrai decidere di continuare gli studi o entrare subito nel mondo del lavoro, in qualità di "commis" di cucina in tutte le aziende che hanno attività di produzione culinaria (grandi alberghi, imprese di ristorazione collettiva o imprese di catering, ristoranti). In prospettiva e dopo adeguate esperienze, sarai in grado di svolgere autonomamente i ruoli assegnati.

### QUANTO DURA IL CORSO

Da settembre 2009 a giugno 2010 (primo anno).  
E' previsto, durante l'ultimo anno, uno stage di 320 ore

### ATTESTATO DI QUALIFICA:

Al termine del Corso completamente **GRATUITO**, con il superamento dell'esame finale, verrà rilasciato un Attestato di Qualifica, secondo quanto previsto dalla Legge n. 53/2000.

## Operatore servizi ristorativi *SALA/BAR (biennale)*

### PROFILO PROFESSIONALE

L'operatore servizi ristorativi – sala/bar lavora come aiutante nelle diverse mansioni di sala o di bar. Al termine del corso è in grado di: Applicare le norme di igiene e sicurezza sul lavoro riguardanti la persona e l'ambiente di lavoro, predisporre la sala e i tavoli di servizio curando ordine e pulizia, riconoscere le principali caratteristiche merceologiche degli alimenti e le modalità di conservazione, operare al bar preparando e servendo vari tipi di bevande, utilizzare strumenti e attrezzature presenti in bar e ristoranti, effettuare vari tipi di servizio, realizzare piatti alla lampada, abbinare cibi e bevande, conoscere i principali vini italiani ed esteri e sapere come vanno serviti, accogliere assistendo e consigliando la clientela sul menu, anche in lingua straniera.

### COSA SI STUDIA

Gli argomenti di base che caratterizzano l'indirizzo sono: orientamento; informatica; lingua italiana e lingua inglese; storia e geografia; matematica e scienze; organizzazione aziendale ed economia; comunicazione; qualità, igiene e sicurezza sul lavoro; educazione alla cittadinanza; interculturalità e pari opportunità. Gli argomenti professionalizzanti che caratterizzano l'indirizzo sono: tecnica professionale di sala/bar; igiene nell'ambito della ristorazione; tecnica alberghiera; enogastronomia; principi di alimentazione; tecniche di comunicazione; turismo e territorio; lingue straniere tecniche.

### DOPO LA QUALIFICA

Potrai decidere di continuare gli studi o entrare subito nel mondo del lavoro, in qualità di "commis" di sala o di bar, in tutti i tipi di aziende che hanno una funzione di ristorazione e/o bar (grandi alberghi, imprese di ristorazione collettiva o imprese di catering, ristoranti, bar, pub). In prospettiva e dopo adeguate esperienze, sarai in grado di svolgere autonomamente i ruoli assegnati.

### QUANTO DURA IL CORSO

Da settembre 2009 a giugno 2010 (primo anno).  
E' previsto, durante l'ultimo anno, uno stage di 320 ore

## Introduzione ai Processi Produttivi *Banco Bar e Tavola Fredda (annuale)*

### ARGOMENTI DI BASE

Orientamento; informatica; competenze chiave di cittadinanza; interculturalità e pari opportunità; cultura generale; elementi scientifico-matematici; comunicazione; inglese.

### ARGOMENTI PROFESSIONALIZZANTI

Tecnica professionale di banco bar; tecnica professionale di tavola fredda; igiene e sicurezza nell'ambito della ristorazione, principi di alimentazione ed enogastronomia, inglese tecnico.

### DOPO LA FREQUENZA

Si tratta di attività annuali flessibili aventi come finalità principale quella di svolgere una funzione di recupero, di rimotivazione, di orientamento professionale e propedeutica ad un ingresso nella formazione professionale o funzionale all'avvio di un contratto a causa mista (in apprendistato). Pertanto, dopo avere ottenuto l'ATTESTATO DI FREQUENZA CON PROFITTO, è possibile il reingresso nella formazione professionale o nell'apprendistato.

### QUANTO DURA IL CORSO

Da ottobre 2009 a giugno 2010.  
E' previsto uno stage di 400 ore.

### SONO APERTE LE ISCRIZIONI.

**PRESSO IL NOSTRO SPORTELLO ORIENTAMENTO E' POSSIBILE FISSARE UN APPUNTAMENTO PER UN COLLOQUIO ORIENTATIVO/ATTITUDINALE CON I REFERENTI DEI CORSI. SECONDO LE INDICAZIONI RIPORTATE NEL BANDO PROVINCIALE SI ACCETTANO ISCRIZIONI FINO A ESAURIMENTO POSTI DISPONIBILI.**

**SEDE DI  
SVOLGIMENTO**

Via Trieste, 42 - 10064 Pinerolo (TO)

www.consorziolfiq.it - tel: 0121.39.36.17 - fax: 0121.37.73.38 - info@consorziofiq.it