



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 o un diploma professionale;
- 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.



fondo
sociale europeo

Corsi Gratuiti



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

AVVISO PER L'AUTORIZZAZIONE E IL FINANZIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA DI IeFP Ciclo formativo 2017/2020 di cui alla D.G.R. n. 16-4166 del 7.11.2016. Decreto della Consigliera Delegata n. 280-13704 del 04/07/2017.

Accreditamenti Regionali
FORMAZIONE ORIENTAMENTO SERVIZI PER IL LAVORO
 203/001 del 30/06/2003
 410/001 del 27/01/2004
 0048/F2 del 22/05/2013



TALI CORSI SODDISFANO I REQUISITI PROFESSIONALI PER L'ACCESSO E L'ESERCIZIO DELL'ATTIVITÀ DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE DI CUI ALL'ART. 5 C. 1, L.R. 38/2006 E S.M.I., PERTANTO GLI/LE ALLIEVI/E CHE TERMINERANNO IL PERCORSO CONSEGUENDO L'ATTESTATO DI QUALIFICA, OTTERRANNO L'ABILITAZIONE ALL'ATTIVITÀ DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE.



CONSORZIO FORMAZIONE INNOVAZIONE QUALITÀ
 VIA TRIESTE 42 - PINEROLO - Tel. 0121.393617
www.consorziolfiq.it - info@consorziofiq.it
 f consorziofiq

BIENNALI E TRIENNALI

ANNO FORMATIVO 2019-2020



per una crescita intelligente, sostenibile ed inclusiva
www.regione.piemonte.it/europa2020
 INIZIATIVA CO-FINANZIATA CON FSE

Operatore della Ristorazione Preparazione Pasti (biennale - triennale)

Operatore della Ristorazione Servizi di Sala e Bar (triennale)

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.

FIGURA PROFESSIONALE

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.

INDIRIZZO DELLA FIGURA

Le competenze caratterizzanti l'indirizzo "Preparazione 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



INDIRIZZO DELLA FIGURA

Le competenze caratterizzanti l'indirizzo "Servizi di sala e bar" sono funzionali all'operatività nell'ambito del servizio di sala e di 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.

COSA SI STUDIA

Le unità formative di base che caratterizzano l'indirizzo sono: orientamento; competenze chiave di cittadinanza; asse culturale storico sociale; asse culturale linguaggi lingua italiana e lingua straniera (inglese); asse culturale matematico; asse culturale scientifico tecnologico. Le unità formative professionalizzanti che caratterizzano l'indirizzo sono: competenze professionali comuni (igiene, sicurezza, informatica, ...); tecnica professionale sala/bar o cucina; igiene nell'ambito della ristorazione; principi di alimentazione; lingue straniere tecniche (inglese e francese); turismo; enogastronomia; tecnica alberghiera.

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.



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 a giugno (primo anno). È previsto, durante l'ultimo anno, uno stage di 300 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.

Tipologie di corso

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

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.

Al termine dei due/tre anni dei percorsi di qualifica, consegui la qualifica professionale, riconosciuta a livello nazionale.

FORMAZIONE PORTE APERTE

PER INFORMAZIONI SUI CORSI
E VISITE AI NOSTRI LABORATORI

Sabato 24 novembre 2018

Sabato 15 dicembre 2018

Sabato 12 gennaio 2019

9.00-11.00 / 11.00-13.00 / 14.30-16.30

Via Silvio Pellico 42 - PINEROLO

(sede CFIQ - Il Germoglio)

Le famiglie saranno guidate alla scoperta della professione e dei contenuti dei corsi di formazione. Viene richiesta, pertanto, la presenza dei ragazzi.

Prenotate telefonicamente le vostre visite.

Sede di svolgimento dei corsi: CFIQ - Via Trieste 42 - PINEROLO