



REGIONE
PUGLIA



POR Puglia FESR-FSE 2014-2020 Avviso OF/2019 OFFERTA FORMATIVA DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE
PROFESSIONALE codice progetto OF19-LE-07

BANDO/REGOLAMENTO PER LA PARTECIPAZIONE AL CORSO

“OPERATORE DELLA RISTORAZIONE – PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI”

approvato con D.D. n. 1132 del 23/06/2020 del Settore F. P. della Regione Puglia
pubblicata sul BURP n. 96 del 02/07/2020

Soggetto attuatore:

CENTRO PROFESSIONALE DI FORMAZIONE & RICERCA APULIA

Sede di svolgimento: Via Gorizia, 53 – MATINO (LE)

Art.1 – FINALITÀ

L’offerta dei percorsi triennali di Istruzione e Formazione Professionale di IeFP rappresenta un’adeguata ed organica risposta ai fabbisogni formativi e professionali del territorio e tende ad assicurare il successo scolastico e formativo a tutti gli allievi, ivi compreso l’assolvimento dell’obbligo di istruzione.

Il percorso formativo proposto è rivolto a 18 giovani con età inferiore a 18 anni, che siano in possesso della licenza di Scuola media inferiore, che abbiano abbandonato la scuola e/o manifestato un orientamento verso un percorso professionalizzante alternativo al normale iter scolastico, le competenze di base, tecnico-professionali e trasversali indispensabili per svolgere le attività relative alla figura professionale dell’ **“OPERATORE DELLA RISTORAZIONE, Indirizzo PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI”**, qualifica prevista dal recente Accordo sottoscritto in sede di Conferenza Stato-Regioni del 1 agosto 2019 che integra e modifica il Repertorio Nazionale delle figure di qualifica e diploma dell’istruzione e formazione professionale.

Il percorso formativo di durata triennale intende fornire ai giovani ancora in obbligo scolastico/formativo, le competenze di base, tecnico-professionali e trasversali indispensabili per operare nel **SETTORE RISTORATIVO**, per svolgere attività relative alla preparazione di materie prime e semilavorati e alla realizzazione dei piatti del menù, secondo gli standard di qualità definiti.

La proposta formativa, di carattere educativo, culturale e professionale, in funzione delle qualifiche di cui all’Accordo Stato-Regioni del 01/08/2019, è un’azione di orientamento,



Soggetto Attuatore: Centro Professionale di Formazione & Ricerca APULIA

Via Siena n. 10, 73052 Parabita (LE); ☎ (+39) 0833/518173; 📠 (+39) 0833/595343

✉ info@formazioneapulia.it; associazione.apulia@pec.it;

<https://www.formazioneapulia.it>



REGIONE
PUGLIA



POR Puglia FESR-FSE 2014-2020 Avviso OF/2019 OFFERTA FORMATIVA DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE codice progetto OF19-LE-07

formazione ed accompagnamento al lavoro, che mira a completare con successo l'iter formativo dell'allievo nell'ambito dell'istruzione e della formazione professionale certificando, secondo gli standard, le competenze in esito al percorso.

Art. 2 – DESCRIZIONE DELLA 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.

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE:

1. Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte, materiali, ecc) e del sistema di relazioni;
2. Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazioni/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso;
3. Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per se, per altri, per l'ambiente.

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI COMUNI:

4. Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie.

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO "PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI":

5. Realizzare la preparazione di piatti del menù, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti;





REGIONE
PUGLIA



POR Puglia FESR-FSE 2014-2020 Avviso OF/2019 OFFERTA FORMATIVA DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE codice progetto OF19-LE-07

6. Preparare le materie prime e i semilavorati quali impasti, creme e fondi, da sottoporre alla successiva lavorazione, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto.

Art. 3 – ARTICOLAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO

DURATA E CONTENUTI FORMATIVI

Il percorso è articolato in 3 annualità per una durata complessiva di **3200 ore, di cui 600 ore di stage nelle aziende di settore**. Nello specifico:

- I anno: 1100 ore di cui 100 ore di stage orientativo
- II anno: 1100 ore di cui 200 ore di stage formativo
- III anno: 1000 ore di cui di cui 300 ore di stage di reinserimento lavorativo

ARTICOLAZIONE DIDATTICA

Per ogni annualità sono previste:

- ore di formazione per lo sviluppo di saperi e competenze di base previsti per l'assolvimento dell'obbligo di istruzione;
- ore di formazione per lo sviluppo dei saperi e delle competenze relative al profilo professionale con esercitazioni pratiche da condursi in laboratorio;
- ore di stage formativo in Aziende del settore.

Sono previsti, inoltre, LABORATORI ANNUALI DI APPROFONDIMENTI TEMATICI (LAVORAZIONE DELLA PIZZA, PIATTI DELLA TRADIZIONE) e azioni di RECUPERO, RIALLINEAMENTO, POTENZIAMENTO, trasversali all'intervento formativo.

L'avvio del percorso formativo è previsto per Settembre 2020.

Le lezioni si svolgeranno presso la sede di C.P.F.& R. APULIA, Via Gorizia, 53 - MATINO (LE), in giorni e orari da stabilire.

Art. 4 – ATTESTAZIONI FINALI

- Alla fine del II anno è rilasciata ATTESTAZIONE DI ADEMPIMENTO DELL'OBBLIGO DI ISTRUZIONE;



Soggetto Attuatore: Centro Professionale di Formazione & Ricerca APULIA
Via Siena n. 10, 73052 Parabita (LE); ☎ (+39) 0833/518173; 📠 (+39) 0833/595343
✉ info@formazioneapulia.it; associazione.apulia@pec.it;
<https://www.formazioneapulia.it>



REGIONE
PUGLIA



POR Puglia FESR-FSE 2014-2020 Avviso OF/2019 OFFERTA FORMATIVA DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE codice progetto OF19-LE-07

- Alla fine del III anno e a seguito di positivo superamento dell'esame è rilasciato ATTESTATO DI QUALIFICA PROFESSIONALE DI "OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - Indirizzo PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI", 3° livello EQF, valido su tutto il territorio nazionale ed europeo. L'esame finale si svolgerà secondo i regolamenti regionali alla presenza di una Commissione d'esame.

Art. 5 – DESTINATARI / DESTINARIE

I/Le destinatari/e del progetto finanziato sono n. 18 giovani ancora in obbligo scolastico/formativo che hanno conseguito la licenza media, con età inferiore ai 18 anni.

Art. 6 – BENEFIT PREVISTI

- Borsa di studio di 3.200,00 € (Indennità di frequenza pari a 1,00 €/ora);
- Fornitura gratuita di materiale didattico;
- Rimborso ticket trasporti pubblici.

Art. 4 – PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA DI AMMISSIONE

Si prevede un BANDO di selezione rivolto a ragazzi/e in possesso della licenza di scuola media inferiore e che non abbiano compiuto il 18° anno d'età, requisiti minimi per la partecipazione al corso. La selezione sarà avviata esclusivamente nel caso di domande superiori ai posti disponibili e verterà su una semplice prova scritta per sondare il livello della cultura di base e le competenze in ingresso dei beneficiari e su un colloquio motivazionale, momento principale del processo di selezione. Una volta selezionato il gruppo classe, fasi di particolare rilevanza e importanza saranno quelle dell'Accoglienza e dell'Orientamento.

L'istruttoria delle domande di partecipazione al corso sarà curata da C.P.F. & R. APULIA, quale Soggetto Attuatore del corso.

Saranno ritenute valide esclusivamente le **DOMANDE DI AMMISSIONE**:

- redatte sul previsto modulo di iscrizione con le modalità indicate (modulo scaricabile dal sito internet www.formazioneapulia.it);
- compilate in tutte le parti e sottoscritte dal/dalla candidato/a;





REGIONE
PUGLIA



POR Puglia FESR-FSE 2014-2020 Avviso OF/2019 OFFERTA FORMATIVA DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE codice progetto OF19-LE-07

- pervenute **entro e non oltre il termine del 15 settembre 2020** e con le modalità più innanzi indicati;
- corredate dalla seguente documentazione allegata
 - copia di un documento valido di riconoscimento e codice fiscale del genitore;
 - copia di un documento valido di riconoscimento e codice fiscale del minore;
 - copia del diploma di Licenza media;
 - nulla osta rilasciato dall'Istituto Scolastico di provenienza (se iscritto presso altro istituto scolastico superiore);
 - certificato delle vaccinazioni del minore.

La **DOMANDA DI AMMISSIONE AL CORSO** dovrà pervenire tassativamente, pena l'esclusione, **entro e non oltre il termine perentorio del 15/09/2020** esclusivamente a mezzo di:

- **RACCOMANDATA A MANO** da presentare esclusivamente presso la sede legale dell'Ente C.P.F. & R. APULIA, sita in Parabita (LE), alla Via Siena, 10, dal LUNEDÌ al VENERDÌ DALLE ORE 9:00 alle ore 13:00 e dalle ore 16.00 alle ore 18.00;
- **E-MAIL** al seguente indirizzo **of19apulia@virgilio.it** specificando all'oggetto **"OPERATORE DELLA RISTORAZIONE – PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI" – DOMANDA DI AMMISSIONE (nome/cognome del candidato/a)**".

L'Ente C.P.F. & R. APULIA si riserva di prorogare il termine delle iscrizioni dandone opportuna comunicazione pubblicata sul sito internet www.formazioneapulia.it

Art.5–INFORMATIVA SULLA RISERVATEZZA DEI DATI (D Lgs. 196/2003)

Ai sensi del D.Lgs. n.196/2003 e del GDPR (Regolamento UE 2016/679), si informa che i dati forniti saranno raccolti dal competente ufficio dell'Ente C.P.F. & R. APULIA per le finalità di espletamento delle selezioni e di gestione dei corsi, e saranno trattati anche successivamente per le medesime finalità anche con strumenti informatici.

Il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini della valutazione dei requisiti di partecipazione ed il possesso di titoli, pena la non ammissione alle selezioni. Ai/Alle partecipanti sono riconosciuti i diritti indicati dalla citata normativa, in particolare il diritto di accedere ai propri





REGIONE
PUGLIA



POR Puglia FESR-FSE 2014-2020 Avviso OF/2019 OFFERTA FORMATIVA DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE codice progetto OF19-LE-07

dati personali, di chiederne la rettifica, l'aggiornamento e la cancellazione, se incompleti, erronei o raccolti in violazione della legge, nonché di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi. Il titolare del trattamento è l'Ente C.P.F. & R. APULIA.

Art. 5 – NORME PUBBLICITÀ E INFORMAZIONE

Il presente Bando/Regolamento è reso pubblico - con le modalità in applicazione delle normative comunitaria in tema di pubblicità e informazione circa il finanziamento con fondi comunitari ai sensi dell'Allegato XII, Sezione 2.2, al Reg. (UE) n. 1303/2013, artt. 115 e 116 e dalla Determinazione Dirigenziale n. 6 del 15/01/2009, pubblicata sul BURP n. 13 del 22/01/2009, per garantire idonea e adeguata promozione - sul sito internet www.formazioneapulia.it, nonché disponibile presso la sede legale ed operativa dell'Ente C.P.F.& R. APULIA, Parabita (LE), via Siena, 10.

PARABITA, 07/08/2020

Il Legale Rappresentante C.P.F. & R.APULIA

f.to Dott. Cosimo Marco Bramato



Soggetto Attuatore: Centro Professionale di Formazione & Ricerca APULIA
Via Siena n. 10, 73052 Parabita (LE); ☎ (+39) 0833/518173; 📠 (+39) 0833/595343
✉ info@formazioneapulia.it; associazione.apulia@pec.it;
<https://www.formazioneapulia.it>