SONO RIAPERTE LE ISCRIZIONI AL CORSO GRATUITO

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

PREPARAZIONE PASTI

Scheda Siform 1018185

Approvato con D.D.P.F. n. 1977/IFD del 19/12/2019 e autorizzato con D.D.P.F. n. 1016 del 2/10/2020 a valere su risorse statali.

FINALITA' DEL CORSO E FIGURA FORMATA.

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.

IMPARARE FACENDO

Durante il corso gli allievi saranno affiancati da docenti esperti in grado di valorizzare le abilità di ciascuno attraverso un approccio estremamente pratico.

DOCENTI

Le attività di docenza sono affidate in maniera quasi esclusiva ad esperti provenienti dal mondo del lavoro.

CERTIFICAZIONE

Al termine del corso sarà rilasciato dalla Regione Marche apposito Attestato di Qualifica Professionale riconosciuto a livello nazionale.

Gli allievi, se lo desiderano, potranno scegliere di transitare al sistema statale degli Istituti Professionali e, viceversa, anche in itinere ed eventualmente proseguire fino al conseguimento del diploma quinquennale.

DESTINATARI E REQUISITI.

Possono partecipare giovani in obbligo di istruzione che abbiano conseguito o che stiano conseguendo il diploma di scuola secondaria di primo grado (Licenza Media) e che non abbiano raggiunto i 16 anni alla data dell'avvio delle attività formative.

DURATA.

Il corso durerà 3 anni.

Le lezioni si svolgeranno di mattina dalle ore 8.30 alle ore 13.30 dal lunedì al venerdì con alcuni rientri pomeridiani.

SEDE DEL CORSO.

Il corso si svolge a Servigliano (FM) presso il Centro Formativo Wega, sito in via Borgo Leopardi. Nell'ambito della normativa di contenimento della diffusione del Covid-19 le lezioni potrebbero svolgersi online, secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE.

La domanda di partecipazione deve essere redatta secondo l'apposita scheda allegando:

- copia di un documento di identità;
- copia del documento di identità del genitore o del tutore.

SCADENZA DELLE DOMANDE. Le domande dovranno pervenire entro e non oltre il giorno 30/06/2021:

- a mezzo raccomandata A/R (farà fede il timbro postale) a Associazione Wega, via C. Battisti, 127 – 63857 Amandola – Tel. 0736/848619;
- via pec all'indirizzo (wega@pec.it)
- consegnata a mano presso la sede o ad uno degli operatori Wega incaricato di ritirare le domande.

DATA INIZIO CORSO.

Il corso ha inizio presumibilmente nel mese di luglio dell'anno 2021.

PER INFORMAZIONI

Associazione Wega - Via C. Battisti, 127 – 63857 Amandola – info@wegaformazione.com – 0736/848619

RIMBORSI SPESE e FORNITURA TESTI

Saranno rimborsate agli allievi le spese sostenute per il raggiungimento della sede corsuale, nonché forniti gratuitamente tutti i testi di studio necessari.

PER INFORMAZIONI e ISCRIZIONI

0736 84 86 19 - info@wegaformazione.com