



**Titolo del
Corso:**

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE con COMPETENZE STREET FOOD

rif. P.A. 2013-2086/PR – D.D. 2015-2720 del 22/12/2015



Destinatari:

La partecipazione al corso è riservata a massimo 20 persone in cerca di lavoro, disoccupati e inoccupati, anche senza esperienza nel settore. **IL CORSO è GRATUITO**, grazie anche al contributo di **Chef Rubio**, sponsor per due borse di studio aggiuntive.

**Profilo
professionale
in uscita:**

L'OPERATORE DELLA RISTORAZIONE – con competenze STREET FOOD è in grado di preparare e distribuire pasti e bevande intervenendo in tutte le fasi del processo produttivo della ristorazione, con particolare attenzione al settore del "cibo di strada", nelle sue diverse forme (truck, street food stanziale, eventi, take away, ecc.).

**Requisiti di
accesso e
criteri di
selezione:**

Per accedere al corso sono previsti i seguenti requisiti minimi: aver assolto all'obbligo formativo, consigliato diploma di scuola media superiore o diploma di qualifica nel settore specifico della somministrazione e trasformazione alimenti e bevande.

Al termine della fase di raccolta delle domande di pre-iscrizione pervenute, si procederà con lo screening delle stesse, per valutare il possesso o meno dei requisiti richiesti. Tutti i candidati ammissibili andranno a sostenere delle **PROVE DI SELEZIONE** in caso il loro numero superi i posti disponibili nel corso. Le **PROVE DI SELEZIONE** si terranno presso la sede Parma di FORMA FUTURO in un periodo compreso tra il 14/04/2016 e il 19/04/2016 e consisteranno in una prova scritta, una prova orale e in un colloquio motivazionale.

**Durata e
articolazione
del percorso:**

Il corso inizierà il giorno 20/04/2016 e terminerà indicativamente entro la fine del mese di ottobre 2016, con l'esame finale di qualifica. Avrà una durata complessiva di 600 ore di cui 480 ore di aula realizzate con il contributo delle aziende partner di progetto + 120 ore di formazione in situazione (stage, visite guidate e affiancamenti)

**Descrizione
dei contenuti
del percorso:**

L'articolazione del percorso prevede le seguenti quattro Unità Formative e i contenuti collegati:

UC1 - TRATTAMENTO MATERIE PRIME E SEMILAVORATI ALIMENTARI UC2 – PREPARAZIONE DEI PIATTI UC3 - DISTRIBUZIONE PASTI E BEVANDE UC4 - PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE BEVANDE E SNACK. Moduli principali: **Sicurezza sui luoghi di lavoro:** Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza. La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche). Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza. La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di

comportamento (generali e specifiche).
Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza. La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche). Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza. La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche). **Le materie prime:** Sistemi di conservazione delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti. Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP. **Preparazione pietanze:** Le principali tecnologie e attrezzature utilizzate in cucina, in sala e nel bar e loro funzionamento. Caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti. Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù. Tecniche di preparazione dei piatti. **Sistemi di conservazione:** Sistemi di conservazione delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti. Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP. Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza. La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche). Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza. **La sicurezza sul lavoro:** regole e modalità di comportamento (generali e specifiche). Caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti. Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza. La sicurezza sul

comportamento (generali e specifiche). Caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti. Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza. La sicurezza sul



lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche). **Distribuzione pasti e vivande:** Tecniche di preparazione dei piatti. Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti. Principi di enogastronomia. Tecniche di allestimento della sala e di mise en place dei tavoli. Tecniche di comunicazione e vendita. **Il processo di erogazione del servizio ristorativo:** fasi, ruoli, modalità organizzative. Principali componenti di servizio nella sala ristorante e nel bar. Tecniche di preparazione e servizi delle bevande. **Norme e autorizzazioni:** Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP. Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di gestione dei prodotti alimentari. **Formulazione di un budget:** Il processo di erogazione del servizio ristorativo: fasi, ruoli, modalità organizzative. Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di gestione dei prodotti alimentari. **Gestione attività di acquisto beni e servizi e gestione integrata risorse:** Caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti. Il processo di erogazione del servizio ristorativo: fasi, ruoli, modalità organizzative Principali componenti di servizio nella sala ristorante e nel bar.

**Sede del
Corso:**

Forma Futuro Scarl, via La Spezia 110 a Parma - e laboratori delle aziende partner.

**Ente
Formativo:
Aziende
Partners:**

FORMA FUTURO Scarl

Quanta SpA, "Dal Parmigiano Street Food Gourmet" by Ristorante Giorgione's (Varano), Ajolfi Stefano Street Food, Cantine Ceci SpA, Studioazeta Parma, I Due Gatti di Massimo Gatti, Via Cassio Street Food Borgotaro. I primi 12 studenti, in termini di rendimento e profitto, a qualifica raggiunta, avranno la possibilità (a loro discrezione) di ottenere un contratto di lavoro a tempo indeterminato.

**Costo e
trattamento
economico:**

IL CORSO è COMPLETAMENTE GRATUITO

**Agevolazioni
per le
persone:**

Durante il periodo di sospensione estiva del corso, indicativamente dal 15 luglio al 15 settembre 2016, sono previste delle attività di inserimento lavorativo mirato e prioritario degli studenti del corso in attività produttive "street food", tramite somministrazione.

**Attestato
rilasciato:**

Al termine del corso è previsto, previo il superamento dell'Esame finale, il rilascio del Certificato di Qualifica Professionale di "ADDETTO ALLA RISTORAZIONE CON COMPETENZE STREET FOOD" – 3° LIVELLO EQF

**Iscrizioni e
informazioni:**

Le iscrizioni si riceveranno dal 22 MARZO al 19 APRILE 2016 presso:
FORMA FUTURO – Via La Spezia 110, 43125 PARMA – Tel 0521 985866 – Fax 0521 982713
info@formafuturo.it www.formafuturo.it

Coordinamento iniziativa: Mauro Delgrosso m.degrosso@formafuturo.it +39 338 3875398

