

Corso di ISTRUZIONE e FORMAZIONE PROFESSIONALE in OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

finanziato dalla REGIONE MARCHE

Corso autorizzato con la DGR n.1716 del 24/11/2025

Numero degli allievi: n. 15

Destinatari: giovani in obbligo di istruzione/diritto-dovere, che nell'anno 2025/2026 hanno conseguito il diploma di scuola secondaria di primo grado o che lo hanno conseguito negli anni precedenti e che comunque alla data della firma dell'atto di adesione, non hanno ancora compiuto 16 anni.

Requisiti di accesso: i partecipanti devono "di norma":

avere conseguito il diploma di scuola secondaria di primo grado e non abbiano maturato 16 anni di età.

Durata: 2970 ore (corso triennale)

Obiettivi e modalità del corso: Il corso è rivolto a formare una figura professionale da inquadrare come Operatore della Ristorazione, professionalità fortemente richiesta dal tessuto produttivo del territorio.

Ulteriore obiettivo del corso è quello di mettere i destinatari nella condizione di conoscere gli strumenti utili all'auto-promozione di sé stessi in un mercato sempre più complesso ed in continua evoluzione. Parallelamente ha come finalità quella di sviluppare nei partecipanti la capacità di autoanalisi e di redigere un piano di sviluppo professionale utile per orientarli nelle scelte future.

Sintesi del programma didattico:

1° anno: 990 ore complessive: Area Linguistica (Italiano, Inglese, Arte, Multimedialità) – Area delle attività motorie – Area storico – sociale (Storia, Diritto – Economia) – Area Matematica – Area Scientifica (Fisica, Scienze degli alimenti) – Area Tecnica (Informatica) – Pianificazione, predisposizione, monitoraggio di attrezzature, strumenti e macchinari comparto cucina (Tecniche produzione alimentare) – Sicurezza della persona e salvaguardia dell'ambiente – Gestione, stoccaggio prodotti alimentari (Merceologia, gestione materie prime) – Preparazione alimenti e servizio sala (Laboratorio cucina, sala) – Verifica/controllo procedure dei processi di produzione e vendita prodotti alimentari (Laboratorio cucina, laboratorio sala) – Accoglienza – Orientamento – Sicurezza sul lavoro;

2° anno: 990 ore complessive: Area linguistica (Italiano, Inglese, Arte, Multimedialità) – Area delle attività motorie – Area storico – sociale (Storia, Diritto – Economia) – Area Matematica – Area Scientifica (Fisica, Scienze degli alimenti) – Pianificazione, predisposizione, montaggio di attrezzature, strumenti e macchinari comparto cucina (Tecniche produzione alimentare) – Programmazione manutenzione strumenti e attrezzature (Tecnologia) – Preparazione alimenti e allestimento piatti (Laboratorio cucina) – Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande (Laboratorio sala) – Manutenzione ordinaria, straordinaria impianti Laboratorio cucina e sala) - Accoglienza – Orientamento – Sicurezza sul lavoro – Alternanza scuola-lavoro;

3° anno: 990 ore complessive: Area linguistica (Italiano, Inglese, Arte, Comunicazione multimediale) – Area delle attività motorie – Area storico – sociale (Storia, Diritto – Economia) – Area Matematica – Area Scientifica (Competenze digitali) – Pianificazione, predisposizione, gestione materie prime (Approvvigionamento materie prime) – Pianificazione, predisposizione, monitoraggio di attrezzature, strumenti e macchinari comparto cucina (Tecniche produzione alimentare) – Preparazione alimenti e allestimento piatti (Laboratorio enogastronomia) – Preparazione e somministrazione (Laboratorio di panetteria, laboratorio sala e bar) – Manutenzione, controllo, verifica attrezzature (Laboratorio cucina e sala) – Bilancio competenze – Accompagnamento al lavoro – Sicurezza sul lavoro – Alternanza scuola-lavoro – esame di qualifica.

L'offerta formativa prevista a progetto prevede la possibilità (al secondo e terzo anno) di proseguire il corso con modalità duale.

Il corso, **completamente gratuito**, prevede il rilascio di un Attestato di Qualifica professionale triennale IeFP "Operatore della Ristorazione".

La frequenza del corso è obbligatoria e non saranno ammessi all'esame coloro che supereranno il tetto massimo di assenze consentite che è pari al 25% delle 990 ore di durata annuale del corso.

Sede: E.N.D.O.- F.A.P. Centro di Formazione Professionale "Don Luigi Orione" Fano in Via IV Novembre 47 - 61032 Fano (PU) **Periodo di realizzazione** settembre 2026 – agosto 2029

La domanda di iscrizione dovrà essere inoltrata a: Per la presentazione delle domande dovranno essere utilizzati gli appositi "moduli" disponibili presso E.N.D.O.-F.A.P. Centro di Formazione Professionale "Don Luigi Orione" Fano in Via IV Novembre 47 - 61032 Fano (PU), **entro il 31 agosto 2026**

Selezione: le domande dovranno pervenire prima dell'inizio del percorso formativo. Se le domande supereranno il numero minimo richiesto di 15 allievi verrà effettuata una selezione.

Per informazioni:

CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE "DON LUIGI ORIONE" Fano
Tel.0721/804770 Fax.0721/801462 email: segreteria.alberghiero@donorionefano.it

Fano, 08/01/2026

IL DIRETTORE
(Prof. Roberto Giorgi)