

CENTRO FORMAZIONE PROFESSIONALE ALBERGHIERO

DIRETTIVA: MERCATO DEL LAVORO**TECNICO DEI SERVIZI RISTORATIVI DI SALA E BAR****Durata: 1 anno - Monte ore totale: 600 – Stage: 240 ore**

Il tecnico dei servizi ristorativi di sala bar potrà essere impiegato in alberghi, ristoranti e bar come operatore "specializzato" nell'ambito dei servizi di sala e bar in quanto, rispetto all'operatore acquisisce competenze professionali e gestionali che permettono all'operatore un certo grado di autonomia.

Titolo conseguito: specializzazione post-qualifica**PANIFICATORE-PASTICCERE****Durata: 1 anno - Monte ore totale: 600 – Stage: 300 ore**

L'operatore della trasformazione agroalimentare interviene a livello educativo nel processo lavorativo di trasformazione alimentare, nell'ambito della panificazione e pasticceria, 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 attività relative alla trasformazione alimentare con competenze nello svolgimento delle operazioni fondamentali del ciclo di trasformazione, conservazione, confezionamento e stoccaggio dei prodotti alimentari.

Titolo conseguito: qualifica professionale**DIRETTIVA: DIRITTO/DOVERE****TECNICO DI CUCINA****Durata: 1 anno - Monte ore totale: 1050 – Stage: 250 ore**

Il Tecnico di Cucina interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, esercitando il presidio del processo di preparazione pasti attraverso l'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative alla preparazione pasti, con competenze relative all'analisi del mercato e dei bisogni della committenza, alla predisposizione dei menù, alla cura ed elaborazione di prodotti cucinati e piatti allestiti.

Titolo conseguito: diploma professionale

Consorzio
per la
Formazione
Professionale
nell'Acquese s.c.r.l.
C.C.I.A.A. 0173990



Via Principato di Seborga 6
15011 Acqui Terme AL
Tel: 0144/313418
Fax: 0144 310092
P. IVA 01333560066
e.mail.: info@formalberghiera.org

CENTRO FORMAZIONE PROFESSIONALE ALBERGHIERO

A.F. 2013/2014

CARATTERISTICHE E DESCRIZIONE DEI CORSI DI FORMAZIONE

DIRETTIVA: OBBLIGO ISTRUZIONE

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE – PREPARAZIONE PASTI

*Durata: 3 anni - Monte ore totale: 3150 – Stage: 320 ore**Durata: 2 anni – Monte ore totale: 2250 - Stage: 320 ore*

L'operatore della ristorazione - preparazione pasti potrà essere impiegato 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).

L'operatore specializzato servizi cucina potrà trovare collocazione in tutte le aziende che hanno attività di produzione culinaria (grandi alberghi, imprese di ristorazione collettiva o imprese di catering, ristoranti) partecipando alle attività di ristorazione, organizzazione e coordinamento. In particolar modo interviene nel corso della rifinitura dei piatti e ne controlla la loro qualità.

Dopo adeguata esperienza potrà raggiungere un buon grado di autonomia, tale da consentirgli la gestione in qualità di lavoratore autonomo di un punto di servizio ristorativo.

Titolo conseguito: qualifica professionale

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE – SERVIZI DI SALA E BAR

Durata: 3 anni - Monte ore totale: 3150 – Stage: 320 ore

L'operatore della ristorazione - servizi di sala e bar potrà essere impiegato 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, dopo adeguata esperienza, sarà in grado di svolgere autonomamente i ruoli assegnati.

Titolo conseguito: qualifica professionale

DIRETTIVA: CORSI RICONOSCIUTI

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE – PREPARAZIONE PASTI

Durata: 1 anno - Monte ore totale: 1200 – Stage: 400 ore

Titolo conseguito: qualifica professionale



Consorzio
per la
Formazione
Professionale
nell'Acquese s.c.r.l.
C.C.I.A.A. 0173990



Via Principato di Seborga 6
15011 Acqui Terme AL
Tel: 0144/313418
Fax: 0144 310092
P. IVA 01333560066
e.mail.: info@formalberghiera.org

CENTRO FORMAZIONE PROFESSIONALE ALBERGHIERO

PERSONALE DIPENDENTE

AMELOTTI ELISABETTA	V	RESPONSABILE AMMINISTRATIVO	TI
ARDITO STEFANIA	V	FORMATORE	TI
ARNUZZO CRISTINA	V	FORMATORE	TD
ASSANDRI LUCIA	II	OPERATORE TECNICO AUSILIARIO	TI(p.t h 30)
BOLFI GIOVANNI	VI	FORMATORE	TI
BOTTO FRANCO	V	FORMATORE	TD
DI BENEDETTO GIUSEPPE *	II	OPERATORE TECNICO AUSILIARIO	TI(p.t h 28)
DONATO PAOLO	V	FORMATORE	TI
D'ONOFRIO GIUSEPPINA (A)	VI	RESPONSABILE AMMINISTRATIVO	TI
GARBARINO ALBERTO	V	FORMATORE	TI
GARBERO MAURA	V	FORMATORE	TD
LEGNARO DANILO	V	FORMATORE	TI
ODDONE VALTER	V	FORMATORE	TI
OLLARI ANNA MARIA	III	OPERATORE DI SEGRETERIA	TI
POLENS RENZA	V	FORMATORE	TI
ROBIGLIO GIANCARLO	II	OPERATORE TECNICO AUSILIARIO	TI (p.t h 30)
SERVETTI LUCIANO	VI	FORMATORE	TI
TODDE FABIO	V	FORMATORE	TI
TOSETTO PASQUALE	VIII	DIRETTORE	TI

TI tempo indeterminato

TD tempo determinato

PT h Part time ore settimanali

A aspettativa retribuita ex 104

* Assunzione obbligatoria invalido