

## E' la scelta giusta per te... Perchè...

- Troverai docenti esperti, professionisti del settore provenienti dal mondo del lavoro e della formazione aziendale e della scuola
- Sarai accolto/a tutti i giorni con dedizione e professionalità
- Troverai laboratori attrezzati, aule informatiche e tutta la strumentazione necessaria per la tua formazione
- Potrai partecipare già dal 1° anno alla realizzazione di un'impresa simulata
- Nel II° e III° anno vivrai un'esperienza di Alternanza Rafforzata (Tirocinio) presso aziende che si occupano di ristorazione
- In sede troverai uno sportello di ascolto (équipe psicopedagogica) e sarai coinvolto in attività che stimoleranno la tua creatività e ti aiuteranno a inserirti nel mondo del lavoro
- Le nostre sedi sono in centro città, facilmente raggiungibili a piedi e con i mezzi pubblici
- **Troverai una scuola diversa**

**PER SAPERNE DI PIU' E/O PER AVERE TUTTO IL SUPPORTO NECESSARIO PER L'ISCRIZIONE VIENI A TROVARCI PRESSO LA NOSTRA SEDE:**

**Cagliari in via Cavallino, 27  
dalle 09:00 alle 13:00 e dalle 14:00 alle 18:00  
contattaci allo 070 553185 o al 328 3187556  
invia un email a  
coordinamentocagliari@evolvereformazione.it**



**Fai la scelta giusta  
iscriviti al corso**

**ANNO SCOLASTICO 2023/2026**

**OPERATORE DELLA RISTORAZIONE -  
ALLESTIMENTO SALA E  
SOMMINISTRAZIONE PIATTI E BEVANDE**

**Percorso di Istruzione e Formazione  
Professionale Qualifica triennale**

**Interamente gratuito**



## Cosa sono i percorsi di Istruzione e Formazione Professionale ?

Per assolvere al Diritto Dovero di Istruzione e Formazione, dopo la terza media puoi scegliere di frequentare un percorso di Istruzione e Formazione Professionale della durata di 3 anni che ti permetterà di avere una preparazione culturale e tecnica, legata alla professione scelta. Questi percorsi sono molto vicini agli aspetti lavorativi perché durante il percorso triennale sarai coinvolto già dal I anno in attività laboratoriali dell'area professionale e nella realizzazione di un'impresa simulata (Alternanza Simulata). Dal II anno potrai sperimentare sul campo quanto appreso in aula attraverso un periodo di Alternanza Rafforzata presso aziende del settore. Al termine del III anno e dopo aver superato l'esame, otterrai la Qualifica Professionale di Operatore della ristorazione - Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande e potrai scegliere se proseguire gli studi per il IV anno e ottenere il Diploma Professionale di Tecnico dei servizi di sala bar, se passare al sistema dell'istruzione professionale e per conseguire il relativo Diploma quinquennale o se inserirti nel mercato del lavoro.

La frequenza è gratuita ed è finanziata dalla Regione Sardegna attraverso il cofinanziamento dei fondi PNRR.

## ARTICOLAZIONE ORARIA ANNUALE

	I anno	II anno	III anno
<b>Area linguistica</b>			
Italiano	75	48	48
Inglese	50	32	32
<b>Area matematica, scientifico, tecnologica</b>			
Matematica	75	48	48
Scienze integrate (Biologia/Chimica e scienza dell'aterra)	50	32	32
Informatica	24	16	16
<b>Area storico, socio-economica</b>			
Economia e diritto	24	16	16
Storia e Geografia	24	16	16
<b>Area flessibilità</b>			
Competenze di cittadinanza/Orientamento	24	16	16
Laboratorio espressivo/motorio	24	16	16
<b>Area tecnico professionale</b>			
Sicurezza professionale e primo soccorso	24	15	15
Comunicazione e accoglienza del cliente	24	16	16
Elementi di merceologia alimentare	25	16	16
Sicurezza alimentare (HACCP e autocontrollo)	25	16	16
Scienze dell'alimentazione	25	16	16
Enologia	25	16	16
Inglese tecnico	25	16	16
Laboratorio tecnico di sala	75	48	48
Laboratorio tecnico di bar	75	48	48
Laboratorio di cucina (preparazione di piatti semplici)	50	48	48
Alternanza simulata	247		
Alternanza rafforzata		495	495
	<b>990</b>	<b>990</b>	<b>990</b>

### Destinatari/e

Giovani residenti o domiciliati in Sardegna di età tra i 14 e i 17 anni non compiuti (16 anni e 364 giorni). Per l'ammissione sarà necessario aver conseguito la licenza media.

### Fasi e modalità di iscrizione

**Fase 1** Fino al 30 gennaio 2023 possono iscriversi le ragazze e i ragazzi che attualmente frequentano la terza media. Per iscriversi è necessario accedere al portale del Ministero dell'Istruzione (MIUR), scegliere l'opzione IEFP e inserire il codice meccanografico: **CACF019008**

**Fase 2** Dopo il 30 gennaio potranno iscriversi anche le ragazze e i ragazzi di età compresa tra i 14 e i 17 anni non compiuti (16 anni e 364 giorni) che abbiano conseguito la licenza media e che intendono cambiare indirizzo di studio. In questo caso l'iscrizione avverrà attraverso il SIL, il portale della Regione Sardegna.

## Cosa fa L'operatore della ristorazione Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande?

Preparazione di bevande, snack, piatti veloci e prodotti di caffetteria e pasticceria  
Somministrazione al tavolo o al banco dei prodotti/bevande richiesti  
Preparazione e somministrazione di cocktail



### Dove lavora?

Alberghi, B&B e Ristoranti  
Società di catering  
Bar e caffetterie  
Navi da crociera

## Quali sono i requisiti e le attitudini da sviluppare per svolgere questa professione?

Capacità comunicative  
Capacità di affrontare e risolvere i problemi  
Discrezione e cortesia  
Capacità di lavorare in gruppo  
Attenzione verso il cliente

### Certificazione finale

Qualifica professionale triennale valida su tutto il territorio nazionale necessaria per l'accesso alla frequenza del IV anno per il conseguimento del Diploma professionale di Tecnico dei servizi di sala bar o per il passaggio al sistema dell'istruzione professionale per il conseguimento del relativo Diploma quinquennale.