

Istruzione e Formazione Professionale IV ANNO

Tecnico del servizio di distribuzione pasti e bevande

Operazione Rif.PA 2025-24301/RER

Tecnico del servizio di distribuzione pasti e bevande

approvata con DGR 1135 del 14/07/2025 –

Il percorso è completamente gratuito poiché realizzato grazie ai Fondi Europei della Regione Emilia-Romagna – Canale di finanziamento FSE +

INFORMAZIONI

Ente gestore e attuatore: CEFAL Emilia Romagna sede di Bologna

Corso: Tecnico del servizio di distribuzione pasti e bevande

Descrizione del profilo: il Tecnico del servizio di distribuzione pasti e bevande è in grado di provvedere alla gestione e organizzazione del servizio di pietanze, vini e bevande, valorizzando la tipicità e stagionalità dei prodotti, utilizzando attrezzature e tecniche di servizio in ragione della tipologia di menù, struttura ed evento e predisponendo lo spazio per la ristorazione.

Attestato rilasciato: Certificato di qualifica EQF con valore di Diploma Professionale (IV livello EQF)

Destinatari: giovani residenti o domiciliati in Emilia-Romagna che hanno conseguito la qualifica triennale di Operatore della ristorazione in esito ad un percorso di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP) realizzato presso un Ente o un Istituto Professionale al termine dell'anno scolastico 2024-2025

Sede del corso: Via Nazionale Toscana 1 San Lazzaro di Savena (BO)

Durata del corso: 990 ore di cui 450 di stage

Inizio corso: 15 settembre 2025

Fine corso: 06 giugno 2026

Iscrizioni: c/o CEFAL sede di Bologna entro il 03/09/2025

CARATTERISTICHE

Il percorso di Istruzione e formazione professionale (IeFP) di IV anno ha una forte professionalizzazione in vista della spendibilità immediata nel mercato del lavoro.

Si caratterizza per una forte alternanza tra formazione aula e stage aziendale, l'approfondimento delle conoscenze e la specializzazione delle competenze, il grado di responsabilità e di autonomia nello svolgimento delle diverse attività.

È rivolto ad allievi qualificati nell'a.s. 2024-2025 dotati di adeguate competenze di base e tecnico-professionali. Al termine del percorso è previsto un esame finalizzato al rilascio del Certificato di qualifica EQF con valore di Diploma Professionale avente validità nazionale che si colloca al IV livello del Quadro Europeo dei titoli e delle certificazioni (EQF – European Qualifications Framework)

PARTECIPANTI

Il corso verrà avviato solo se si raggiungeranno i 15 iscritti alla data di avvio fissata a settembre. Le iscrizioni dovranno pervenire entro il 3 settembre 2025.

Nel caso in cui il numero di allievi iscritti sia superiore al numero di posti disponibili sarà attivata una selezione, che prevede:

prova scritta a risposta multipla atta a verificare competenze di base e professionali;

simulazione (compito di realtà), allo scopo di osservare le abilità di cooperazione, adattamento, flessibilità, problem solving;

colloquio individuale atto a verificare grado di motivazione, capacità di tenuta del tempo, progetto professionale individuale;

nel caso di allievi non italofoeni, test di verifica del livello di conoscenza della lingua italiana.

Al termine della selezione verrà elaborata una graduatoria sulla base di un punteggio di valutazione individuale che assicurerà la trasparenza degli esiti e il rispetto delle pari opportunità, e determinerà l'ordine di eventuali subentri in caso di rinunce.

CONTENUTI

Sono previsti i seguenti moduli:

Sala banqueting - igiene/merceologia-servizio sala/bar – gestione - food & beverage - sicurezza sul lavoro, competenze di base – orientamento e soft skills.

È previsto un viaggio di studio all'estero in un paese anglofono.

Al termine del percorso è previsto un esame finalizzato al rilascio del Certificato di qualifica EQF con valore di Diploma Professionale (IV livello EQF).