



OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

I ANNUALITA'*

2023/2024

*PERCORSO TRIENNALE

LA SCUOLA:

La Scuola di consorzio In.Forma, un Istituto di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP), nasce nel 2017 con lo scopo di offrire percorsi formativi dopo la scuola secondaria di primo grado, preparando ragazzi e ragazze alle professioni e al mondo del lavoro. Gli IeFP (Istruzione e Formazione Professionale) sono percorsi regionali mirati a fornire competenze pratiche e professionali specifiche.

Gli studenti della Scuola sono supportati da docenti e tutor esperti e appassionati e hanno la possibilità di incontrare imprenditori e realtà del settore, trasformando così il loro percorso di apprendimento in un'opportunità di lavoro. L'aspetto educativo della scuola è fortemente incentrato sullo sviluppo delle competenze pratiche e professionali, nonché sulla crescita personale degli studenti. Viene promossa una didattica innovativa e inclusiva, che valorizza le potenzialità di ciascun individuo, incoraggiando l'autonomia, la creatività e la capacità di lavorare in team.

SEDI E INDIRIZZI DI STUDIO

La Scuola ha 2 sedi a Napoli: Via Nuova Poggioreale e presso il carcere di Nisida.

Più di 50 giovani hanno già scelto di frequentare la Scuola, scoprendo il proprio talento e sviluppando le proprie competenze in settori come il benessere della persona, la ristorazione.

METODO EDUCATIVO E DIDATTICO

Il corpo docente e lo staff della Scuola pongono attenzione nell'ascoltare i ragazzi e valorizzare le loro abilità e potenzialità, anche attraverso percorsi formativi personalizzati. Le attività didattiche vengono organizzate in forma laboratoriale, dove i ragazzi possono fare esperienza concreta di ciò che stanno apprendendo: una didattica del "fare".

IL PERCORSO

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - I ANNUALITA'

Il percorso per la prima annualità di Operatore della Ristorazione consentirà agli allievi di lavorare in cucina seguendo un ciclo di lavoro predefinito. Durante il **corso di 990 ore**, imparerai le basi della ristorazione, dall'uso degli strumenti giusti alla gestione delle informazioni necessarie.

Sarai capace di scegliere, preparare, conservare e stoccare materie prime e semilavorati, realizzare piatti semplici. Acquisirai competenze nella preparazione di piatti del menù secondo standard di qualità e norme igienico-sanitarie, nonché nella preparazione di materie prime e semilavorati come impasti, creme e fondi, rispettando i tempi assegnati.

Al termine del **percorso che ha durata tre anni**, sarai pronto a lavorare in ristoranti, bar e strutture ricettive, offrendo un servizio professionale e di alta qualità.

Per superare ogni anno è necessaria la **presenza del 75% delle ore**.





SCUOLA DEI TALENTI E DEI MESTIERI

Via Nuova Poggioreale 60 Napoli T. +39.0817872865

Ipm Nisida

scuoladeimestieri@consvip.org

