

**Operazione Rif. PA 2025-24702/RER "OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - III annualità leFP 2025/2026" approvata con Deliberazione di Giunta Regionale n. 1194/2025 del 21/07/2025 e realizzata con i fondi europei della Regione Emilia-Romagna
Canale di Finanziamento: Fondo Sociale Europeo +**

<i>Rif.P.A.</i>	2025-24702/RER
<i>Titolo del percorso</i>	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - III annualità leFP 2025/2026
<i>Area professionale</i>	Produzione e distribuzione pasti
<i>Qualifica</i>	Operatore della ristorazione
<i>Contenuti del percorso</i>	Il percorso intende far acquisire competenze relative a: <ul style="list-style-type: none"> - Trattamento materie prime e semilavorati - Preparazione pasti - Allestimento spazi di ristorazione e servizio - Preparazione e distribuzione bevande e snack
<i>Descrizione del profilo</i>	L'Operatore della ristorazione è in grado di preparare e distribuire pasti, bevande, snack e piatti veloci, secondo modalità e indicazioni prestabilite e/o in base a specifiche ricette, intervenendo in tutte le fasi del processo di erogazione del servizio ristorativo, nel rispetto della normativa sulla sicurezza e l'igiene degli alimenti.
<i>Attestato rilasciato</i>	Superando le verifiche intermedie e l'esame finale, sarà possibile acquisire la qualifica professionale regionale di OPERATORE DELLA RISTORAZIONE (corrispondente all'omonima qualifica nazionale e relativa al III livello europeo)
<i>Durata e periodo di svolgimento</i>	990 ore (settembre 2025 _ giugno 2026)
<i>Aula, Stage, Project Work e FAD</i>	594 aula e 396 stage in azienda
<i>Requisiti di accesso</i>	I corsi di leFP si rivolgono a ragazz* dai 15 ai 18 anni. Possono iscriversi coloro che hanno già frequentato il secondo anno della suddetta qualifica nell'a.f. 2024/2025 per garantire la continuità dei percorsi attivati, con l'obiettivo di consentire ai giovani di assolvere il diritto-dovere all'istruzione e formazione e di conseguire la qualifica professionale di III livello EQF.
<i>Educazione alla salute e alla cittadinanza attiva</i>	Attività laboratoriali e trasversali, realizzate attraverso l'attivazione di progetti specifici declinati all'interno del progetto Scuole che Promuovono Salute. Le attività riguarderanno le seguenti tematiche: benessere psicofisico, educazione alla sessualità, identità di genere, educazione alimentare, contrasto all'uso di sostanze e dipendenze comportamentali, violenza di genere, contrasto alle discriminazioni, inclusione attiva.
<i>Educazione digitale</i>	Si articola nelle dimensioni del saper utilizzare con dimestichezza la strumentazione digitale del settore di riferimento e del sapersi approcciare con spirito critico alle nuove tecnologie.
<i>Educazione ecologica e all'economia verde</i>	L'operazione intende fornire una costante educazione alla sostenibilità, con l'obiettivo di salvaguardare l'integrità ambientale, promuovere un'economia etica e costruire una società più giusta per le generazioni presenti e future. Il "green" sarà oggetto di riflessione collettiva e continuativa, nell'ambito della RISTORAZIONE.
<i>Numero partecipanti</i>	15
<i>Data di avvio prevista</i>	15/09/2025
<i>Tipologia di offerta formativa</i>	Percorso di Istruzione e Formazione Professionale (leFP)
<i>Organismo di formazione</i>	En.A.I.P. Parma - Via A Gramsci, 22 - 43126 Parma Tel. 0521.981979 Mail: info@enaip.parma.it
<i>Sedi del percorso e informazioni di contatto referente</i>	En.A.I.P. Parma - Via A. Gramsci, 22 - 43126 Parma Simona Guiducci - Tel. 0521.981979 - s.guiducci@enaip.parma.it
<i>Quota di iscrizione individuale</i>	0,00 €
<i>Riferimenti</i>	Operazione Rif. PA 2025-24702/RER approvata con DGR 1194/2025 del 21/07/2025