



UNIONE EUROPEA

Repubblica  
Italiana

Regione Siciliana

Fondo Sociale Europeo

ISO 9001:2008

**REGIONE SICILIANA**  
**DIPARTIMENTO REGIONALE DELL'ISTRUZIONE E DELLA**  
**FORMAZIONE PROFESSIONALE**  
Programma Operativo Obiettivo Convergenza 2007 – 2013

**FONDO SOCIALE EUROPEO**

Asse IV – Capitale Umano  
Avviso Pubblico n.19/2011

Realizzazione del Progetto per la realizzazione a titolo sperimentale del secondo anno del percorso formativo di istruzione e formazione professionale.

**ENTE DI FORMAZIONE: ASSOCIAZIONE CENTRO ELIS**  
**SCUOLA ALBERGHIERA MEDITERRANEA**  
Via M.Migliaccio, 5 PALERMO - Tel 091/6822350  
email: [assoc.elis@virgilio.it](mailto:assoc.elis@virgilio.it)

Denominazione dell'intervento: **Operatore della Ristorazione**

Codice Cip: **2007.IT.051.PO.003/IV/H/F/9.2.11/006**

Durata in ore dell'intervento: **1050**

Sede di svolgimento: **Via M.Migliaccio, 5 – Palermo**

Descrizione sintetica dell'intervento: Il Progetto è destinato a n.21 partecipanti che hanno frequentato con successo il primo anno dei percorsi di Istruzione e/o formazione professionale.

L'azione è finalizzata alla costruzione di un percorso professionale in grado di assicurare l'apposita certificazione delle competenze acquisite, dell'assolvimento dell'obbligo, nonché della possibilità di accedere al terzo anno del percorso triennale. L'obiettivo principale pertanto è di innalzare il livello delle competenze di base, contribuire a contenere il fenomeno degli abbandoni e della dispersione scolastica e formarli ad una specializzazione di qualità.

Il Corso si articola come segue:

- a) area delle competenze di base: saranno svolte con formazione in aula.
- b) area delle competenze tecnico-professionali: saranno svolte nei laboratori specifici e accompagnati da stage lavorativo e simulato, utile per l'applicazione sul campo di quanto appreso dalle lezioni di laboratorio.

L'intervento sarà contrassegnato dall'utilizzo di metodologie che pongono la persona e il gruppo al centro dell'apprendimento nonché parti attive dei processi formativi e non solo ascoltatori.

Si tratta di un principio che ispira le metodologie più innovative di formazione, che puntano sul coinvolgimento e l'esperienza diretta dei partecipanti. Tali metodologie tengono conto del processo di trasformazione che interessa le aziende alberghiere, favorendo, grazie alle caratteristiche di immediatezza e di coinvolgimento personale e di gruppo, il superamento delle barriere e degli schemi, promuovendo la responsabilizzazione rispetto al proprio apprendimento.

Saranno ammesse alla frequenza del terzo anno i destinatari che avranno frequentato con successo almeno il 70% del monte ore previsto. Ogni allieva avrà diritto al materiale didattico gratuito.

*Alla fine del corso alle allieve che supereranno gli esami verrà rilasciato l'Attestato di Competenze.  
La segreteria è aperta tutti i giorni dalle ore 9.00 alle ore 13.00.*

---

*Per ulteriori informazioni rivolgersi alla Sede di Via M.Migliaccio n.5 PALERMO - Tel.091/6822350*