



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 terzo 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

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

Codice Cip: **2007.IT.051.PO.003/IV/H/F/9.2.11/013**

Durata in ore dell'intervento: **1050 + 100 messa a livello/potenziamento.**

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

Descrizione sintetica dell'intervento: Il progetto è finalizzato alla costruzione di un percorso professionale in grado di garantire il conseguimento di una qualifica professionale corrispondente al Quadro Europeo (EQF), nonché della possibilità di accedere al quarto anno del percorso triennale o l'inserimento nel sistema dell'istruzione. I destinatari degli interventi sono giovani donne che hanno frequentato con successo un secondo anno. 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 è rivolto a n.17 partecipanti; 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 e delle esigenze della contemporaneità, 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 agli esami finali 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 Qualifica in "Operatore della Ristorazione"

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