Sono aperte le iscrizioni al corso GRATUITO di formazione professionale per

OPERATORE PER LA RISTORAZIONE

Finanziato dalla Regione Marche con PR FSE+ 2021/2027, Asse Giovani, OS 4.f - DGR n. 518/2026, DDS n. 704/FOAC/2026 - Anno formativo 2026/2027 - Corso Cod. 1121705

FINALITA' DEL CORSO E FIGURA FORMATA

L'operatore della ristorazione interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività relative alla preparazione dei pasti e ai servizi di sala e di bar con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti semplici cucinati e allestiti, nel servizio di sala.

DESTINATARI E REQUISITI

Il corso è rivolto a n.15 (+ 5 uditori) **Giovani di età compresa tra i 16 e i 19 anni** non compiuti alla data di avvio delle attività formative, che **hanno assolto l'obbligo di istruzione,** ma non hanno conseguito una Qualifica professionale triennale corrispondente al III livello EQF. I destinatari, compresi gli eventuali uditori, devono possedere idonea attestazione relativa all'assolvimento dell'obbligo di istruzione.

SINTESI DEL PROGRAMMA DIDATTICO

Orientamento e Bilancio competenze	28 ore
Lingua e Cultura Italiana	68 ore
Lingua Inglese	74 ore
Storia Dell'arte	56 ore
Matematica	68 ore
Informatica e Comunicazione Multimediale	40 ore
Comunicazione Digitale	40 ore
Scienze Integrate	46 ore
Storia e Geografia	48 ore
Diritto ed Economia	24 ore
Autoimprenditorialità	24 ore
Cittadinanza Attiva, Intercultura e Religione	32 ore
Educazione Motoria	80 ore
Pianificazione Del Lavoro e Conoscenza Del Contesto	16 ore
Comunicazione Efficace E Pianificazione Operativa Nel Contesto Professionale	16 ore
Strumenti E Macchinari Specifici Del Settore	56 ore
Sicurezza Sul Lavoro	12 ore
Merceologia e HACCP	24 ore
Organizzazione Del Servizio Ristorativo e Conservazione Alimenti	40 ore
Simulazione Del Servizio Ristorativo	24 ore
Scienze Dell'alimentazione e Dietetica	10 ore
Scienze Dell'alimentazione: CUCINA BIOLOGICA	20 ore
Tecniche di Cucina e Cultura Gastronomica	78 ore
Laboratorio Pratico Di Cucina	336 ore
ALTERNANZA SCUOLA LAVORO rafforzata	720 ore
Esame finale	20 ore

DURATA E MODALITA' DI SVOLGIMENTO

Il percorso formativo ha una **durata biennale di 1.980 ore totali** così strutturata:
- 990 ore I Anno di cui 320 ore di Alternanza Scuola-Lavoro
- 990 ore II Anno di cui 400 ore di Alternanza Scuola-Lavoro
- Esame Finale

Le lezioni avranno la durata presumibile di 5 ore giornaliere e si svolgeranno in 5 giorni settimanali dal lunedì al venerdì in orario mattutino.

L'inizio del corso è previsto il giorno 26 Novembre 2026 e termine entro il 30 Luglio 2028 salvo proroghe.

SEDE CORSO

Il corso si svolge a **Tolentino (MC) presso il Centro per l'Impiego di Tolentino, sito in Viale della Repubblica, 10 - Tolentino (MC)**

PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

La domanda di Iscrizione al corso dovrà essere redatta su apposito modulo "Placement" (reperibile sul sito www.enfapmarche.it) e a cui dovranno essere allegati, pena esclusione:

- Fotocopia del documento di identità, in corso di validità, sia del genitore/tutore che del minore
- Attestazione relativa all'ASSOLVIMENTO DELL'OBBLIGO DI ISTRUZIONE e NULLA OSTA rilasciati dall'Istituzione scolastica di provenienza
- Attestazione di certificazione delle competenze rilasciate dall'Istituzione scolastica di provenienza

Per i MINORI STRANIERI NON ACCOMPAGNATI, l'iscrizione può essere effettuata presentando SOLO il modulo "Placement" con allegato documento di identità in corso di validità.

Tale documentazione dovrà essere presentata tramite una delle seguenti modalità:
- **Raccomandata A/R** da inviare entro il **09-11-2026** (farà fede il timbro postale di spedizione) a ENFAP MARCHE - Via Palestro, 5 - 60122 Ancona
- Invio **PEC** all'indirizzo enfapmarche@pec.it entro e non oltre il **10-11-2026**
- **Consegna a mano** entro e non oltre il **10-11-2026** presso Centro per l'Impiego di Tolentino, sito in Viale della Repubblica, 10, Tolentino

SELEZIONI

Nel caso in cui le domande di iscrizione idonee siano superiori ai posti disponibili si effettuerà una prova di selezione.
I candidati si intendono automaticamente convocati per la SELEZIONE che si terrà il giorno **13/11/2026** alle ore **9.00** presso Centro per l'Impiego di Tolentino, sito in Viale della Repubblica, 10, Tolentino.
In caso di assenza nel giorno e ora stabiliti per la prova, si perderà il diritto di partecipazione.
In base a quanto previsto dalla D.G.R. 19 del 20/01/2020 par.1.6), la selezione si svolgerà mediante:
- Test scritto psico-attitudinale (logica e cultura generale)
- Colloquio sulle motivazioni di partecipazione al corso

TITOLO RILASCIATO

Al termine del corso gli allievi che avranno frequentato almeno il 75% del monte ore (annuale e complessivo), conseguiranno una **Qualifica professionale biennale IeFP "OPERATORE PER LA RISTORAZIONE"** Livello EQF3, previo superamento dell'esame finale e riconoscimento delle competenze e certificazione delle stesse attraverso il rilascio di attestato.
L'Attestato di Qualifica consentirà il riconoscimento dei crediti e l'attivazione della "passerella" per chi volesse iscriversi al IV anno di scuola superiore o a percorsi di formazione professionale (IFTS e ITS).

PER INFORMAZIONI

ENFAP MARCHE - Via Palestro, 5 - 60122 Ancona
E-mail: paola.recchi@enfapmarche.it
Tel: 071 0987121 – Cell: 349 1268381
Referente Corso: Paola Recchi

Ancona 12-10-2026