

## Corso Triennale di Qualifica professionale

### Operatore della Ristorazione – *Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande*

# WELLNESS MIXOLOGIST

## Esperto in Wellness Drink e Green Cocktail

Avviso OF/2022 “Offerta Formativa di Istruzione e Formazione Professionale” D.D. n. 1649/22 e D.D. n.1154 del 10 luglio 2023 - BURP n. 65suppl del 10/07/2023 e graduatoria di approvazione D.D.n.2031 del 09/11/2023 - BURP n.102 del 16/11/2023.

#### FINALITA' e OBIETTIVI DEL CORSO

Il corso, coerentemente con le finalità del PNRR e le Linee Guida del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, ampliando ed allungando la filiera professionalizzante, intende formare una figura con caratteristiche innovative e di eccellenza: un addetto ai servizi di sala e bar, declinato in una forma più specialistica e accattivante, legata alla WELLNESS MIXOLOGY.

La mixology è una pratica raffinata che punta a ricreare un'esperienza di degustazione intima e totalizzante, in grado di coinvolgere tutti i sensi di chi beve un cocktail. La WELLNESS MIXOLOGY è un'evoluzione affascinante di questa pratica che utilizza botaniche autoctone intense e tecnologie all'avanguardia e sostiene un nuovo modo di bere sano e consapevole, con bevande vegetali, prive o a bassa gradazione di alcol, realizzate esclusivamente con ingredienti ecologici e sostenibili nel pieno rispetto dell'ambiente.

Accanto a quelli di mixology, nell'impianto didattico, sono stati inseriti interventi di *Flair* che prevedono acrobazie nella creazione dei cocktail al punto da rendere l'esperienza alcolica quasi uno spettacolo per il cliente, senza mai dimenticare la qualità del bere.

#### CERTIFICAZIONI RILASCIATE

Previo superamento di un esame finale, a conclusione del terzo anno, sarà rilasciato l'attestato di qualifica professionale “OPERATORE DELLA RISTORAZIONE”

Saranno rilasciate altresì le seguenti certificazioni:

- Certificazione di competenze - rilasciabile in esito a segmenti di percorso;
- Certificazione PEKIT Expert
- Certificazione sicurezza sul lavoro

**I.I.S.S. POLO TECNICO DEL MEDITERRANEO “Aldo Moro” – Santa Cesarea Terme**, Partner di Progetto, si impegna a verificare tramite apposita Commissione le competenze acquisite dagli alunni al fine della loro certificazione per il passaggio tra i sistemi di IeFP ed Istruzione Professionale e, quindi, per permettere agli alunni di transitare nell'Istituto Scolastico partner.



UNIONE EUROPEA  
Fondo sociale europeo



MINISTERO DEL LAVORO  
E DELLE POLITICHE SOCIALI  
Direzione Generale per le Politiche  
per l'Orientamento e la Formazione



Regione Puglia



Gli studenti interessati al passaggio da un percorso all'altro avranno l'opportunità di ridefinire le proprie scelte, con il riconoscimento e la valorizzazione dei crediti acquisiti secondo le modalità indicate nell'art.8 comma 6 del Decreto legislativo n.61/dell'offerta formativa prevista dallo stesso Istituto Scolastico.

### CARATTERISTICHE DEI DESTINATARI

- Giovani soggetti al diritto-dovere all'istruzione e formazione;
- Giovani sino ai 25 anni (non compiuti al momento dell'iscrizione) che hanno assolto o siano stati prosciolti dal diritto-dovere all'istruzione, privi di titolo di studio di istruzione secondaria di secondo grado.

### DURATA DEL PERCORSO

Il corso avrà durata di 3200 ore (2600 di formazione d'aula e 600 di stage), articolate in 3 cicli formativi:

- I Anno formativo: 825 ore di formazione d'aula e 275 ore di IFS (Impresa Formativa Simulata);
- II Anno formativo: 600 ore di formazione d'aula e 500 ore di Alternanza Rafforzata/Apprendistato;
- III Anno formativo: 700 ore di formazione d'aula e 500 ore di Alternanza Rafforzata/Apprendistato.

### SEDE E ORARIO DEL CORSO

Fondazione "LE COSTANTINE" – Via E.Sticchi 47/a – Maglie (Le) – Ph 0836 230041

Le lezioni si terranno tutti i giorni da lunedì al venerdì dalle ore 08:00 alle ore 13:00

### BENEFITS

- Riconoscimento indennità oraria 0,50 euro per ogni ora di effettiva frequenza
- Rimborso spese viaggi mezzi pubblici
- materiale didattico e dispense

### PARTNERS AZIENDALI

Mita Spirits liquorificio– Lecce; Sacara Spirits srl distilleria– Miggianno; l'Ortale – Otranto; Farmacia dei Contenti - Ruffano  
Farmacia dei Sani – Ruffano; Matisse Ristorante – Uggiano La Chiesa; Meraki Ristorante Cerfignano; Officine Cavour Bistrot –  
Maglie; Masseria Montelauro – Otranto; La Locanda – Otranto; Nuova SOR'ALBA - Galatina

### AMMISSIONE E FREQUENZA

Il fac-simile della domanda di iscrizione è disponibile sia presso gli uffici della Fondazione "LE COSTANTINE", che sul sito istituzionale [www.formazionelecostantine.eu](http://www.formazionelecostantine.eu). Il modulo di adesione dovrà pervenire a mezzo e-mail all'indirizzo [centroserviziformativi@lecostantine.eu](mailto:centroserviziformativi@lecostantine.eu) - spedito o consegnato a mano presso la Direzione di Fondazione "LE COSTANTINE" in Via E. Sticchi 47/a – 73024 Maglie (LE).