

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'Occupamento 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. Il modulo di adesione dovrà pervenire a mezzo e-mail all'indirizzo centroserviziformativi@lecostantine.eu - spedito o consegnato a mano presso la Direzione di Fondazione "LE COSTANTINE" in Via E. Sticchi 47/a – 73024 Maglie (LE).