

**CORSI RAGAZZI 14-18 ANNI
POLO FORMATIVO
CONFCOMMERCIO**

iter

Innovazione
Terziario
Impresa Sociale



CHI SIAMO

Università dei Sapori e Iter-Innovazione Terziario sono Centri di formazione accreditati dalla Regione Umbria che da oltre 20 anni propongono, in partnership con le migliori aziende del territorio, corsi gratuiti per i giovani tra i 14 e i 18 anni nel settore food e dei servizi e commercio, creando professionalità altamente richieste nel mondo del lavoro con una percentuale di occupazione che supera il 90%.

Tutti i corsi sono prevalentemente pratici e svolti nei nostri laboratori di cucina, pasticceria, bar, informatica e digitale, per acquisire al meglio competenze e abilità tecniche ed innovative utili all'inserimento in azienda. Prevengono momenti di alternanza scuola/lavoro e stage per sperimentare ancora di più le proprie attitudini e creare un collegamento diretto con le strutture che operano nella Regione Umbria e che sono sempre alla ricerca di capitale umano specializzato.

Università dei Sapori e Iter-Innovazione Terziario si fondano su una missione educativa e formativa orientata a contribuire al pieno sviluppo delle persone a partire dalle loro potenzialità e dalla loro vocazione, nel contesto delle opportunità presenti o realizzabili sul territorio regionale, nazionale e internazionale nel settore della ristorazione, della distribuzione alimentare del commercio e dei servizi.

La rete delle imprese, che interagisce attraverso il socio di maggioranza Confcommercio coopera alla definizione dei traguardi e degli standard, fornisce riscontri circa l'utilità dell'offerta formativa, svolge un ruolo formativo rilevante nella metodologia dell'alternanza, partecipa alla valutazione ed alla validazione degli apprendimenti accogliendo gli allievi formati nella fase di tirocinio.

Fondata, infatti, per volere di un gruppo di imprenditori, autentici best performer con attività imprenditoriali "modello", che decisero che la loro passione per il mestiere dovesse essere trasferita e non custodita gelosamente ma infusa alle future generazioni come "scienza" come "sapere", come "saper fare".

Università dei Sapori ed Iter-Innovazione terziario rappresentano in Umbria, ma anche in Italia, un modello di "community", un luogo di incontro quotidiano tra soggetti (imprese e istituzioni, giovani) che guardano nella stessa direzione, condividendo progetti comuni come i nostri percorsi formativi descritti di seguito:

CORSO OPERATORE DELLA RISTORAZIONE: PREPARAZIONE ALIMENTI E PIATTI

L'Operatore della ristorazione (Indirizzo Preparazione Pasti) 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 sulla base di ricettari e su indicazioni dello chef, nonché nel rispetto delle norme igienico sanitarie e di sicurezza, attività relative alla preparazione dei pasti con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di preparazioni gastronomiche; possiede inoltre competenze per l'erogazione di servizi base nei reparti sala-bar e ricevimento.

L'addetto alla cucina opera nel settore della ristorazione, rivolgendo in particolare la sua attività alla produzione delle basi e dei semilavorati ed al supporto dell'addetto qualificato nella preparazione dei piatti finiti. Gestisce, inoltre, la pulizia e la sanificazione delle attrezzature, lo stoccaggio e la conservazione delle materie prime.

CORSO OPERATORE DELLA RISTORAZIONE: PREPARAZIONE ALIMENTI E PIATTI

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE: INIDIRIZZO PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI			Durata (ore) I anno	Durata (ore) II anno	Durata (ore) III anno
	Materie	Competenze possedute al termine del corso			
1	Lingua italiana	Esprimersi e comunicare in lingua italiana in contesti personali, professionali e di vita	65	52	52
2	Comunicazione e patrimonio storico artistico e ambientale	Comunicare utilizzando semplici materiali visivi, sonori e digitali, con riferimento anche ai linguaggi e alle forme espressive artistiche e creative	40	27	27
3	Lingua inglese	Esprimersi e comunicare in lingua straniera in contesti personali, professionali e di vita	45	40	40
4	Matematica e geometria	Utilizzare concetti matematici, semplici procedure di calcolo per descrivere e interpretare dati di realtà e per risolvere situazioni problematiche di vario tipo legate al proprio contesto di vita quotidiano e professionale	55	52	52
5	Scienze della natura e scienze della terra	Utilizzare concetti e semplici procedure scientifiche per leggere fenomeni e risolvere semplici problemi legati al proprio contesto di vita quotidiano e professionale, nel rispetto dell'ambiente	30	30	30
6	Diritto ed economia	Identificare la cultura distintiva e le opportunità del proprio ambito lavorativo, nel contesto e nel sistema socio-economico territoriale e complessivo	30	21	21
7	Storia	Leggere il proprio territorio e contesto storico-culturale e lavorativo, in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali	35	27	27
8	Informatica e TIC	Utilizzare le tecnologie informatiche per la Comunicazione e la ricezione di informazioni	44	32	32
9	Competenze di cittadinanza	Esercitare diritti e doveri nel proprio ambito esperienziale di vita e professionale, nel tessuto sociale e civile locale e nel rispetto dell'ambiente	40	30	30
10	Cultura religiosa	Identificare, comprendere, interpretare, esprimere e valutare i dati religiosi	20	18	18
11	Tecniche motorie e pratiche sportive	Seguire uno stile di vita equilibrato ed attivo anche tramite il moto e lo sport	35	35	35
12	Processi di lavoro, terminologia e documentazione professionale	Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) e del sistema di relazioni.	25	25	10
13	Attrezzature e strumenti	Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso	25	25	10
14	Sicurezza ed igiene nei luoghi di lavoro	Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente	22	37	22
15	Igiene degli alimenti e operazioni di conservazione e stoccaggio	Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie	28	23	25

CORSO OPERATORE DELLA RISTORAZIONE: PREPARAZIONE ALIMENTI E PIATTI

16	Preparazione disemilavorati	Preparare le materie prime e i semilavorati quali impasti, creme e fondi, da sottoporre alla successiva lavorazione, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto	40	35	25
17	Laboratorio tecnico pratica di cucina	Realizzare la preparazione di piatti del menù, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	355	425	478
==		Accoglienza e orientamento	20	16	6
==		Recupero e approfondimento	36	40	20
==		Accompagnamento al lavoro			30
		Durata totale	990	990	990

CORSO OPERATORE DELLA RISTORAZIONE: SERVIZI DI SALA E BAR

L'Operatore della ristorazione (Indirizzo Sala e Bar) 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 nel rispetto delle norme igienico sanitarie e di sicurezza, attività relative alla ai servizi di sala e di bar con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di preparazioni gastronomiche semplice con competenze per l'erogazione di servizi di sala-bar e ricevimento.

L'addetto alla sala e al bar opera nel settore della ristorazione, rivolgendo in particolare la sua attività nella somministrazione di bevande, snack, gelati, prodotti di caffetteria e pasticceriam ma anche nella preparazione di snack e piatti veloci da servire al bar, predisponendo e abbinando le materie prime secondo le ricetta, tutto nel rispetto delle normative igienico-sanitarie. Gestisce, inoltre, la pulizia e la sanificazione delle attrezzature, lo stoccaggio e la conservazione delle materie prime.

CORSO OPERATORE DELLA RISTORAZIONE: SERVIZI DI SALA E BAR

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE: INIDIRIZZO ALLESTIMENTO SALA E SOMMINISTRAZIONE PIATTI E BEVANDE			Durata (ore) I anno	Durata (ore) II anno	Durata (ore) III anno
	Materie	Competenze possedute al termine del corso			
1	Lingua italiana	Esprimersi e comunicare in lingua italiana in contesti personali, professionali e di vita	65	52	52
2	Comunicazione e patrimonio storico artistico e ambientale	Comunicare utilizzando semplici materiali visivi, sonori e digitali, con riferimento anche ai linguaggi e alle forme espressive artistiche e creative	40	27	27
3	Lingua inglese	Esprimersi e comunicare in lingua straniera in contesti personali, professionali e di vita	45	40	40
4	Matematica e geometria	Utilizzare concetti matematici, semplici procedure di calcolo per descrivere e interpretare dati di realtà e per risolvere situazioni problematiche di vario tipo legate al proprio contesto di vita quotidiano e professionale	55	52	52
5	Scienze della natura e scienze della terra	Utilizzare concetti e semplici procedure scientifiche per leggere fenomeni e risolvere semplici problemi legati al proprio contesto di vita quotidiano e professionale, nel rispetto dell'ambiente	30	30	30
6	Diritto ed economia	Identificare la cultura distintiva e le opportunità del proprio ambito lavorativo, nel contesto e nel sistema socio-economico territoriale e complessivo	30	21	21
7	Storia	Leggere il proprio territorio e contesto storico-culturale e lavorativo, in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali	35	27	27
8	Informatica e TIC	Utilizzare le tecnologie informatiche per la Comunicazione e la ricezione di informazioni	44	32	32
9	Competenze di cittadinanza	Esercitare diritti e doveri nel proprio ambito esperienziale di vita e professionale, nel tessuto sociale e civile locale e nel rispetto dell'ambiente	40	30	30
10	Cultura religiosa	Identificare, comprendere, interpretare, esprimere e valutare i dati religiosi	20	18	18
11	Tecniche motorie e pratiche sportive	Seguire uno stile di vita equilibrato ed attivo anche tramite il moto e lo sport	35	35	35
12	Processi di lavoro, terminologia e documentazione professionale	Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) e del sistema di relazioni.	25	25	10
13	Attrezzature e strumenti	Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso	25	25	10
14	Sicurezza ed igiene nei luoghi di lavoro	Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente	22	37	22
15	Igiene degli alimenti e operazioni di conservazione e stoccaggio	Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie	28	23	25

CORSO OPERATORE DELLA RISTORAZIONE: SERVIZI DI SALA E BAR

16	Preparazione snack e piatti veloci	Preparare snack e piatti veloci da servire al bar, predisponendo ed abbinando le materie prime secondo le ricette e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti	40	35	25
17	Laboratorio tecnico-pratico di sala e bar	Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti. Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti	355	425	478
==		Accoglienza e orientamento	20	16	6
==		Recupero e approfondimento	36	40	20
==		Accompagnamento al lavoro			30
		Durata totale	990	990	990

CORSO OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI: PASTICCERIA E PANIFICAZIONE

L'Operatore delle produzioni alimentari - (Indirizzo Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno) interviene, a livello esecutivo, nel processo lavorativo di trasformazione alimentare 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 consente di svolgere attività relative alla trasformazione e produzione alimentare con competenze nello svolgimento delle operazioni fondamentali del ciclo di trasformazione, conservazione, confezionamento e stoccaggio dei prodotti alimentari.

CORSO OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI: PASTICCERIA E PANIFICAZIONE

OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI: INDIRIZZO LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO			Durata (ore) I anno	Durata (ore) II anno	Durata (ore) III anno
	Materie	Competenze possedute al termine del corso			
1	Lingua italiana	Esprimersi e comunicare in lingua italiana in contesti personali, professionali e di vita	65	52	52
2	Comunicazione e patrimonio storico artistico e ambientale	Comunicare utilizzando semplici materiali visivi, sonori e digitali, con riferimento anche ai linguaggi e alle forme espressive artistiche e creative	40	27	27
3	Lingua inglese	Esprimersi e comunicare in lingua straniera in contesti personali, professionali e di vita	45	40	40
4	Matematica e geometria	Utilizzare concetti matematici, semplici procedure di calcolo per descrivere e interpretare dati di realtà e per risolvere situazioni problematiche di vario tipo legate al proprio contesto di vita quotidiano e professionale	55	52	52
5	Scienze della natura e scienze della terra	Utilizzare concetti e semplici procedure scientifiche per leggere fenomeni e risolvere semplici problemi legati al proprio contesto di vita quotidiano e professionale, nel rispetto dell'ambiente	30	30	30
6	Diritto ed economia	Identificare la cultura distintiva e le opportunità del proprio ambito lavorativo, nel contesto e nel sistema socio-economico territoriale e complessivo	30	21	21
7	Storia	Leggere il proprio territorio e contesto storico-culturale e lavorativo, in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali	35	27	27
8	Informatica e TIC	Utilizzare le tecnologie informatiche per la Comunicazione e la ricezione di informazioni	44	32	32
9	Competenze di cittadinanza	Esercitare diritti e doveri nel proprio ambito esperienziale di vita e professionale, nel tessuto sociale e civile locale e nel rispetto dell'ambiente	40	30	30
10	Cultura religiosa	Identificare, comprendere, interpretare, esprimere e valutare i dati religiosi	20	18	18
11	Tecniche motorie e pratiche sportive	Seguire uno stile di vita equilibrato ed attivo anche tramite il moto e lo sport	35	35	35
12	Processi di lavoro, terminologia e documentazione professionale	Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) e del sistema di relazioni.	25	25	10
13	Attrezzature e strumenti	Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso	25	25	10
14	Sicurezza ed igiene nei luoghi di lavoro	Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente	22	37	22
15	Igiene degli alimenti e operazioni di conservazione e stoccaggio	Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie	28	23	25

CORSO OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI: PASTICCERIA E PANIFICAZIONE

16	L'attività di vendita	Realizzare le attività di vendita – produzioni alimentari	40	35	25
17	Laboratorio tecnico-pratica pasticceria	Eeguire attività di preparazione delle materie prime e dei semilavorati per la produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno. Eeguire attività di trasformazione, lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno	355	425	478
==		Accoglienza e orientamento	20	16	6
==		Recupero e approfondimento	36	40	20
==		Accompagnamento al lavoro			30
		Durata totale	990	990	990

CORSO OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE TURISTICA

L'Operatore ai servizi di promozione turistica interviene, a livello esecutivo, nel processo lavorativo di erogazione dei servizi di promozione ed accoglienza con autonomia e responsabilità limitate e ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività.

La qualificazione nell'applicazione ed utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni consente di svolgere, attività relative all'accoglienza, informazione e promozione in rapporto alle esigenze del cliente.

CORSO OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE TURISTICA

OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE TURISTICA			Durata (ore) I anno	Durata (ore) II anno	Durata (ore) III anno
	Materie	Competenze possedute al termine del corso			
1	Lingua italiana	Esprimersi e comunicare in lingua italiana in contesti personali, professionali e di vita	65	52	52
2	Comunicazione e patrimonio storico artistico e ambientale	Comunicare utilizzando semplici materiali visivi, sonori e digitali, con riferimento anche ai linguaggi e alle forme espressive artistiche e creative	40	27	27
3	Lingua inglese	Esprimersi e comunicare in lingua straniera in contesti personali, professionali e di vita	45	40	40
4	Matematica e geometria	Utilizzare concetti matematici, semplici procedure di calcolo per descrivere e interpretare dati di realtà e per risolvere situazioni problematiche di vario tipo legate al proprio contesto di vita quotidiano e professionale	55	52	52
5	Scienze della natura e scienze della terra	Utilizzare concetti e semplici procedure scientifiche per leggere fenomeni e risolvere semplici problemi legati al proprio contesto di vita quotidiano e professionale, nel rispetto dell'ambiente	30	30	30
6	Diritto ed economia	Identificare la cultura distintiva e le opportunità del proprio ambito lavorativo, nel contesto e nel sistema socio-economico territoriale e complessivo	30	21	21
7	Storia	Leggere il proprio territorio e contesto storico-culturale e lavorativo, in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali	35	27	27
8	Informatica e TIC	Utilizzare le tecnologie informatiche per la Comunicazione e la ricezione di informazioni	44	32	32
9	Competenze di cittadinanza	Esercitare diritti e doveri nel proprio ambito esperienziale di vita e professionale, nel tessuto sociale e civile locale e nel rispetto dell'ambiente	40	30	30
10	Cultura religiosa	Identificare, comprendere, interpretare, esprimere e valutare i dati religiosi	20	18	18
11	Tecniche motorie e pratiche sportive	Seguire uno stile di vita equilibrato ed attivo anche tramite il moto e lo sport	35	35	35
12	Processi di lavoro, terminologia e documentazione professionale	Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) e del sistema di relazioni.	25	25	10
13	Attrezzature e strumenti	Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso	25	25	10
14	Sicurezza ed igiene nei luoghi di lavoro	Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente	22	37	22
15	Igiene degli alimenti e operazioni di conservazione e stoccaggio	Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie	28	23	25

CORSO OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE TURISTICA

16	Promozione turistica	Promuovere le opportunità ed i servizi turistici disponibili	40	35	25
17	Attività tecnico professionali	Acquisire ed archiviare informazione sul prodotto/servizio offerto, secondo criteri di fruibilità e aggiornamento. Evadere le pratiche amministrativo-contabili relative al prodotto/servizio offerto. Effettuare procedure di prenotazione, check in e check out	355	425	478
==		Accoglienza e orientamento	20	16	6
==		Recupero e approfondimento	36	40	20
==		Accompagnamento al lavoro			30
		Durata totale	990	990	990

CORSO OPERATORE AI SERVIZI DI VENDITA

L'Operatore ai servizi di vendita interviene, a livello esecutivo, nel processo della distribuzione commerciale con autonomia e responsabilità limitate e ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività.

La qualificazione nell'applicazione ed utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni consente di svolgere attività relative al servizio di vendita e post vendita, anche in ambienti virtuali, con competenze nel supporto e assistenza al cliente, nell'erogazione di ambienti e spazi espositivi, nella predisposizione e nella realizzazione degli adempimenti amministrativi basilari.

CORSO OPERATORE AI SERVIZI DI VENDITA

OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI: INDIRIZZO LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO			Durata (ore) I anno	Durata (ore) II anno	Durata (ore) III anno
	Materie	Competenze possedute al termine del corso			
1	Lingua italiana	Esprimersi e comunicare in lingua italiana in contesti personali, professionali e di vita	65	52	52
2	Comunicazione e patrimonio storico artistico e ambientale	Comunicare utilizzando semplici materiali visivi, sonori e digitali, con riferimento anche ai linguaggi e alle forme espressive artistiche e creative	40	27	27
3	Lingua inglese	Esprimersi e comunicare in lingua straniera in contesti personali, professionali e di vita	45	40	40
4	Matematica e geometria	Utilizzare concetti matematici, semplici procedure di calcolo per descrivere e interpretare dati di realtà e per risolvere situazioni problematiche di vario tipo legate al proprio contesto di vita quotidiano e professionale	55	52	52
5	Scienze della natura e scienze della terra	Utilizzare concetti e semplici procedure scientifiche per leggere fenomeni e risolvere semplici problemi legati al proprio contesto di vita quotidiano e professionale, nel rispetto dell'ambiente	30	30	30
6	Diritto ed economia	Identificare la cultura distintiva e le opportunità del proprio ambito lavorativo, nel contesto e nel sistema socio-economico territoriale e complessivo	30	21	21
7	Storia	Leggere il proprio territorio e contesto storico-culturale e lavorativo, in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali	35	27	27
8	Informatica e TIC	Utilizzare le tecnologie informatiche per la Comunicazione e la ricezione di informazioni	44	32	32
9	Competenze di cittadinanza	Esercitare diritti e doveri nel proprio ambito esperienziale di vita e professionale, nel tessuto sociale e civile locale e nel rispetto dell'ambiente	40	30	30
10	Cultura religiosa	Identificare, comprendere, interpretare, esprimere e valutare i dati religiosi	20	18	18
11	Tecniche motorie e pratiche sportive	Seguire uno stile di vita equilibrato ed attivo anche tramite il moto e lo sport	35	35	35
12	Processi di lavoro, terminologia e documentazione professionale	Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) e del sistema di relazioni.	25	25	10
13	Attrezzature e strumenti	Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso	25	25	10
14	Sicurezza ed igiene nei luoghi di lavoro	Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente	22	37	22
15	Igiene degli alimenti e operazioni di conservazione e stoccaggio	Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie	28	23	25
16	Adempimenti amministrativi	Effettuare semplici adempimenti amministrativi, fiscali e	40	35	25

CORSO OPERATORE AI SERVIZI DI VENDITA

		contabili, applicando la normativa di riferimento.			
17	Attività tecnico professionali	Curare il servizio di vendita, anche a distanza, sulla base di specifiche assegnate, attuando la promozione, il riordino e l'esposizione. Supportare le diverse fasi dell'acquisto, anche a distanza, offrendo un prodotto/servizio rispondente alle esigenze del cliente. Fornire assistenza al cliente, anche a distanza, collaborando all'elaborazione dei reclami.	355	425	478
==		Accoglienza e orientamento	20	16	6
==		Recupero e approfondimento	36	40	20
==		Accompagnamento al lavoro			30
		Durata totale	990	990	990

CORSO GRAFICO IPERMEDIALE

L'Operatore grafico - (indirizzo ipermediale) interviene, a livello esecutivo, nel processo di produzione grafica con autonomia e responsabilità limitate e ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività.

La formazione nell'applicazione ed utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni consente di svolgere attività relative alla realizzazione del prodotto grafico seguendo le istruzioni ricevute, e alla produzione dei file per la pubblicazione su supporto ipermediale.

Utilizza competenze di elaborazione grafica impiegando software professionali per il trattamento delle immagini, possiede competenze per l'allestimento e per la produzione ipermediale.

CORSO GRAFICO IPERMEDIALE

OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI: INDIRIZZO LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO			Durata (ore) I anno	Durata (ore) II anno	Durata (ore) III anno
	Materie	Competenze possedute al termine del corso			
1	Lingua italiana	Esprimersi e comunicare in lingua italiana in contesti personali, professionali e di vita	65	52	52
2	Comunicazione e patrimonio storico artistico e ambientale	Comunicare utilizzando semplici materiali visivi, sonori e digitali, con riferimento anche ai linguaggi e alle forme espressive artistiche e creative	40	27	27
3	Lingua inglese	Esprimersi e comunicare in lingua straniera in contesti personali, professionali e di vita	45	40	40
4	Matematica e geometria	Utilizzare concetti matematici, semplici procedure di calcolo per descrivere e interpretare dati di realtà e per risolvere situazioni problematiche di vario tipo legate al proprio contesto di vita quotidiano e professionale	55	52	52
5	Scienze della natura e scienze della terra	Utilizzare concetti e semplici procedure scientifiche per leggere fenomeni e risolvere semplici problemi legati al proprio contesto di vita quotidiano e professionale, nel rispetto dell'ambiente	30	30	30
6	Diritto ed economia	Identificare la cultura distintiva e le opportunità del proprio ambito lavorativo, nel contesto e nel sistema socio-economico territoriale e complessivo	30	21	21
7	Storia	Leggere il proprio territorio e contesto storico-culturale e lavorativo, in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali	35	27	27
8	Informatica e TIC	Utilizzare le tecnologie informatiche per la Comunicazione e la ricezione di informazioni	44	32	32
9	Competenze di cittadinanza	Esercitare diritti e doveri nel proprio ambito esperienziale di vita e professionale, nel tessuto sociale e civile locale e nel rispetto dell'ambiente	40	30	30
10	Cultura religiosa	Identificare, comprendere, interpretare, esprimere e valutare i dati religiosi	20	18	18
11	Tecniche motorie e pratiche sportive	Seguire uno stile di vita equilibrato ed attivo anche tramite il moto e lo sport	35	35	35
12	Processi di lavoro, terminologia e documentazione professionale	Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) e del sistema di relazioni.	25	25	10
13	Attrezzature e strumenti	Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso	25	25	10
14	Sicurezza ed igiene nei luoghi di lavoro	Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente	22	37	22
15	Igiene degli alimenti e operazioni di conservazione e stoccaggio	Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie	28	23	25
16	Produzione grafica	Elaborare un prodotto grafico sulla base delle istruzioni ricevute e delle documentazioni del progetto, tenendo conto delle diverse tipologie di supporto di pubblicazione. Produrre i file grafici in formato adatto alla pubblicazione su diversi supporti.	40	35	25

CORSO GRAFICO IPERMEDIALE

17	Attività tecnico professionali	Acquisire ed elaborare immagini, video e grafici per la pubblicazione ipermediale.	355	425	478
==		Accoglienza e orientamento	20	16	6
==		Recupero e approfondimento	36	40	20
==		Accompagnamento al lavoro			30
		Durata totale	990	990	990

I NOSTRI CORSI INOLTRE:

Università dei Sapori e Iter-Innovazione Terziario sono enti accreditati per le seguenti macro tipologie:

- a) formazione iniziale per giovani da 14 ai 18 anni: corsi biennali e triennali nel settore della ristorazione;
- b) Percorsi di qualificazione per i giovani con età superiore a 18 anni;
- c) Formazione superiore: comprende la formazione post-diploma, ITS, l'alta formazione relativa ad interventi all'interno e successivi ai cicli universitari, l'apprendistato superiore;
- d) formazione continua e permanente: destinata a soggetti in età lavorativa, occupati, non occupati, per i quali la formazione è funzionale all'occupabilità e all'adattabilità professionale in una prospettiva di apprendimento lungo tutto l'arco della vita, ivi compreso anche l'apprendistato professionalizzante.

Inoltre Università dei Sapori apre le porte dei suoi laboratori professionali per accogliere gli appassionati di cucina con corsi amatoriali da una, due o tre lezioni, al fianco dei migliori professionisti del settore, per diventare degli ottimi "Cuochi a puntino".

Si occupa anche dell'orientamento e del placement degli allievi, attraverso il portale Servizio Lavoro e grazie all'ufficio APL ad esso dedicato.

Infine regolarmente vengono organizzati dei recruiting per grandi aziende e catene del settore alla ricerca di personale specializzato.

PER VENIRCI A TROVARE:

STUDENTE PER UN GIORNO

E' possibile vivere, per una intera mattinata assieme a noi e ai nostri allievi, l'esperienza di essere un nostro studente: contattaci e prendi il tuo appuntamento ai numeri 075 38889235 - 075 38889217.

OPENDAY

Sabato 11 DICEMBRE 2021 - DALLE 9.00 ALLE 13.00

Sabato 15 GENNAIO 2022 - DALLE 9.30 ALLE 12.30

Mercoledì 19 GENNAIO 2022 - DALLE 15.00 ALLE 17.00

Per ulteriori iniziative e procedure di svolgimento consultare i siti istituzionali:

www.universitadeisapori.it - info@universitadeisapori.it

www.innovazioneterziario.it - info@innovazioneterziario.it

SEDI E CONTATTI CONTATTI

Perugia - Via Fontivegge n. 55

Terni - c/o CFP Terni Strada di Pentima n. 4

Città di Castello - c/o O.P. Bufalini Via Bartolomeo n. 1

Telefono: 075 5729935 - 075 38889235 - 075 38889217

