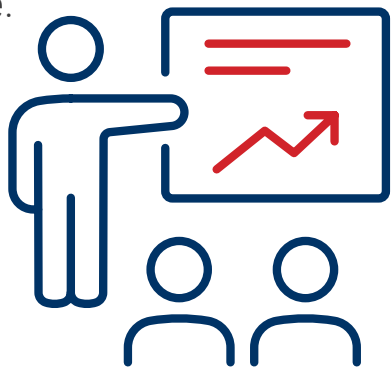


L'Amministrazione comunale vanta un'esperienza pluridecennale in materia di formazione professionale.

La formazione professionale rappresenta una valida opportunità per coloro che vogliono entrare a pieno titolo nell'universo del lavoro e i corsi di formazione offrono la concreta possibilità di apprendere, in tempi brevi, una professione.



## L'Agenzia Formativa Comune di Firenze

è organismo formativo accreditato con il codice OF0221 presso la Regione Toscana per acquisire una Qualifica professionale di Istruzione e Formazione Professionale spendibile nel mondo del lavoro.

### Pagina internet:

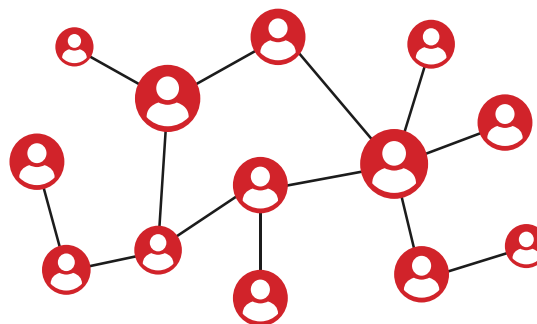
<https://educazione.comune.fi.it/pagina/centro-di-formazione-professionale>



## Il Centro Formazione Professionale settore Ristorazione e Turismo dispone di:

- aule e laboratori attrezzati
- docenti professionisti del settore con maturata esperienza
- tutor per l'accompagnamento individuale e collettivo durante tutto il percorso formativo

La rete di contatti con i servizi pubblici, con le aziende del settore, con le associazioni di categoria e del Terzo Settore favorisce l'inserimento lavorativo



Capofila

Partner



## BASS - BAR E SERVIZIO SALA CORSO GRATUITO TRIENNALE IEFP

Operatore della Ristorazione

indirizzo Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande



BASS è un corso di formazione le FP per minorenni nato per agevolare l'assolvimento dell'obbligo scolastico tramite l'acquisizione di competenze professionali per lavorare nell'ambito della ristorazione e in particolare nel servizio di sala e bar.

### PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI: CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE

Ristorazione e Turismo  
via Assisi 20, FI, tel. 055 229510 – 055 2207373  
e.mail: [cfp.rt@comune.fi.it](mailto:cfp.rt@comune.fi.it)  
Orario: 8-13 dal lunedì al venerdì;  
15-16,30 martedì e giovedì

## QUALI SONO I CONTENUTI DIDATTICI?

### • **COMPETENZE DI BASE:**

Comunicazione/Italiano;Arte e creatività;  
Inglese e Francese; Matematica;Scienza e Ambiente;  
Multimedia; Storia e Geografia; Lavoro e Azienda;  
Costituzione e Cittadinanza; Scienze Motorie e Progetti  
Educativi Integrati

### • **COMPETENZE RICORSIVE PER IL LAVORO:**

Organizzazione dei luoghi di lavoro; Igiene e  
Sicurezza nei luoghi di lavoro (HACCP); Principi di  
Comunicazione; Principi di scienze della nutrizione:  
alimentazione e dieta; Merceologia;Processi di  
approvvigionamento e conservazione.

### • **COMPETENZE CARATTERIZZANTI:**

Storia e cultura dell'enogastronomia; Tecniche di  
allestimento e servizio sala; Laboratorio di  
servizio sala, bar, preparazione snack, piatti  
veloci, finger food, caffetteria, colazioni;  
Laboratorio enologia e abbinamento vino-cibo;  
Diritto e tecniche amministrative delle imprese  
ristorative; Principi di food&beverage  
management e Strategie di comunicazione e  
marketing; English for waiters and bartenders;

### • **ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO:**

ImpresaFormativa Simulata (I anno);  
Tirocinio in azienda (II e III anno)

### • **QUANTO DURA?** 3 anni da Settembre 2024 a Giugno 2027

**QUANTO COSTA?** Il corso è interamente gratuito,  
in quanto finanziato con le risorse FSE+ 2021/2027  
e rientra nell'ambito di GiovaniSI (www.giovanisi.it),  
il progetto della Regione Toscana per l'autonomia  
dei giovani.

## QUALI SBOCCHI PROFESSIONALI?

*L'Operatore alla ristorazione (Allestimento sala e  
somministrazione piatti e bevande)* lavora al buffet e al  
servizio, in aziende del settore come **ristoranti, alberghi,  
bar, mense**. Collabora nella vendita di pietanze e di bevande,  
esegue lavori di preparazione, di pulizia e di logistica.

Inoltre, la qualifica leFP triennale rilasciata con BASS è  
equiparabile al terzo anno della scuola superiore.  
Gli allievi e le allieve che volessero riprendere gli  
studi, potranno iscriversi al IV anno delle  
superiori previo esame di accertamento delle  
competenze acquisite da parte della scuola

## ISCRIZIONI E SELEZIONI

Il corso è rivolto a **massimo n.15 allievi**  
(in presenza di alunni con disabilità certificata ai sensi della  
L.104/92, il numero complessivo viene ridotto a n.12 allievi)

## LE ISCRIZIONI TERMINANO IL GIORNO 19 luglio 2024

**Selezioni:** qualora il numero delle domande superi  
quello dei posti previsti, si procederà ad una selezione  
sulla base di **un un test scritto e colloquio motivazionale**.

La data e i tempi delle prove di selezione  
verranno comunicati al termine della raccolta delle  
iscrizioni.

## REQUISITI DI ACCESSO

Possono iscriversi giovani di età inferiore ai 18 anni in  
possesso del titolo conclusivo del primo ciclo di istruzione.

I giovani di età inferiore ai 18 anni che non hanno  
conseguito o non sono in grado di dimostrare di aver  
conseguito il titolo di studio conclusivo del primo ciclo di  
istruzione, possono essere ammessi purché vengano inseriti  
in un percorso finalizzato al conseguimento della licenza  
media in contemporanea con la frequenza del corso  
leFP. La licenza media dovrà essere conseguita dall'allievo/a  
nell'anno scolastico e formativo precedente a quello  
dell'ammissione all'esame di qualifica del  
corso leFP. Gli allievi stranieri devono essere in regola  
con il permesso di soggiorno e possedere un livello di  
conoscenza della lingua italiana A2 come da Quadro Comune  
Europeo di Riferimento per le Lingue (QCER).

