



Progetto cofinanziato dall'Unione Europea

Piano dell'offerta formativa

Percorso di Istruzione e Formazione Professionale
per *Operatore della Ristorazione*



Via Peruzzi 44, 41012 Carpi (MO)

Tel. 059 686717 - Fax. 059 683330 - www.nazareno.it - e-mail: info@nazareno.it



Il Centro di Formazione Professionale Nazareno è una realtà formativa che offre servizi di orientamento, consulenza, formazione per l'inserimento lavorativo. L'attività iniziò alla fine degli anni '50, grazie all'attenzione al bisogno e all'intraprendenza di un sacerdote carpigiano, don Ivo Silingardi, ed era rivolta a diversi settori: maglieria, meccanica, pelletteria, dattilografia, segretariato d'azienda. Sostenuto dall'intera comunità e dal mondo dell'imprenditoria, lo sviluppo dell'attività portò il Centro ad avere sedi in diverse regioni italiane e in Svizzera.

Negli anni '70 il Nazareno è stato tra i primi ad organizzare corsi per pizzaioli e per segretari d'albergo. Dagli anni '80, l'attività è concentrata nella sede di Carpi (Modena). Tra il 1998 e il 2004 ha costituito insieme agli altri principali Centri della Regione la Scuola Regionale Specializzata nella Ristorazione. Attualmente, la scelta è indirizzata nell'ambito IEFP al profilo di operatore della ristorazione, con opportunità conseguenti di

ottenere un Diploma professionale di IV anno come Tecnico di cucina o Tecnico dei servizi di sala-bar.

Il Centro è attivo anche nella formazione per adulti, con attività formative di: formazione iniziale, formazione continua e formazione superiore, nell'ambito socio-sanitario e della ristorazione e turismo ed è accreditato con la Regione Emilia Romagna.

Il Nazareno è un punto di riferimento per aziende ed enti del territorio: ha collaborato con numerose Associazioni di categoria, anticipando l'esigenza di valorizzare i rapporti nel tessuto sociale quale scelta strategica per incontrarne le esigenze sempre più diversificate e proporre le risposte più adeguate.

L'ente è certificato per la qualità in base alla norma EN ISO 9001:2015 per *Progettazione e gestione di attività e percorsi formativi e di orientamento*.

La sede

Il Centro Nazareno offre una struttura e servizi di alto livello, adeguati allo standard previsto dalla progettazione delle attività e al raggiungimento degli obiettivi.

Viene privilegiata la metodologia didattica dell'esercitazione in situazione, la più efficace per "imparare facendo" e motivare i nostri allievi. Il Centro infatti è una vera e propria "scuola-albergo", che permette ai giovani di entrare da subito in un clima formativo ispirato **al mondo del lavoro**.



ESPERIENZE FORMATIVE - STAGE - SCAMBI CON L'ESTERO

CASA ITALIA – CASA FISJ

1980 / 1984 / 1988 / 1992 / 2002 – Giochi Olimpici invernali ed estivi
in USA, Jugoslavia, Canada, Corea, Spagna
1982 / 1985 / 1987 / 1989 / 1991 / 2003 / 2005 – Campionati del Mondo di Sci Alpino
in Austria, Italia, Svizzera
1988 / 1992 – Giochi Paralimpici invernali in Austria e Francia

CASA MODENA

1992 / 1994 / 1998 – Giochi Olimpici Invernali in Francia, Norvegia, Giappone
dal 1993 al 2000 – Campionati del Mondo di Sci e finali di Coppa del Mondo di Sci

TREVISO SUMMER LEAGUE

Gestione hospitality nell'ambito della Summer League di basket (Treviso) dal 1997 al 2006

PROGETTO SOCRATES – COMENIUS

2003 – Scambio di allievi e Docenti nell'ambito di un progetto Comenius – Iniziativa Comunitaria Socrates con modulo di cucina "Scambi e nuovi orizzonti" con OKB Wernigerode, Sachsen Anhalt (Germania)

BONAIRE ANTILLE OLANDESI

Dal 2006 al 2013 – Scambio di allievi e docenti nell'ambito di un progetto regionale finanziato dalla Provincia di Modena per lo sviluppo dei flussi turistici tra Emilia Romagna e l'isola di Bonaire

LEONARDO GIO.CO - AECA

2013 – Stage di 10 allievi a Valencia (Spagna) con il partner Esmovia



Erasmus+

In collaborazione con AECA e SCF

Dal 2014 ad oggi abbiamo aderito al programma Erasmus+ che consente ogni anno di mandare in diversi paesi europei i nostri allievi, che si sono recati in Spagna, Irlanda, Germania, Polonia, Cipro, Lituania vivendo esperienze formative di stage e di apprendimento culturale e linguistico nei paesi di destinazione.



Dal 2018 è iniziata la collaborazione con il Consorzio Modena a Tavola, scopri di più sul nostro sito www.nazareno.it



Conosciamo da vicino chi finanzia il nostro Centro per svolgere attività di formazione professionale.

Il Fondo Sociale Europeo (FSE) è lo strumento dell'Unione Europea (UE) che eroga i finanziamenti per la formazione professionale, il cui obiettivo è promuovere, sostenere, facilitare e sviluppare l'inserimento lavorativo dei giovani, la riqualificazione e l'aggiornamento dei lavoratori, dei disoccupati e dei lavoratori in possesso di diplomi deboli, dei lavoratori minacciati di disoccupazione, delle donne, delle categorie svantaggiate. I finanziamenti vengono assegnati alle diverse Istituzioni dei Paesi membri dell'**Unione Europea**.



Unione europea
Fondo sociale europeo



Tra queste Istituzioni vi sono le **Regioni**.

La nostra Regione è l'**Emilia-Romagna**. Le Regioni sono composte da diversi **Assessorati**, ognuno dei quali ha delle competenze specifiche. Quello che ci riguarda è l'Assessorato al Lavoro, Formazione, Scuola ed Università.

Gli Assessorati dispongono di risorse finanziarie per la azioni e la gestione delle attività di competenza specifica.

COME FINANZIANO LE ATTIVITÀ?

FSE e Regione Emilia-Romagna finanziano i progetti presentati dagli **Enti Gestori** accreditati e se, dopo una valutazione, vengono ritenuti idonei, ammissibili e finanziabili e i finanziamenti vengono approvati con Delibere di Giunta regionale.

I finanziamenti vengono erogati, a condizione che vengano rispettate le regole e siano presentate le fatture delle spese sostenute dall'Ente Gestore per l'attività.

CHI PUÒ PRESENTARE I PROGETTI PER ATTIVITÀ DI FORMAZIONE?

Possono presentare i progetti agli Enti Finanziatori, gli Enti che si occupano di formazione **accreditati** presso la Regione Emilia Romagna.



L'OFFERTA FORMATIVA

Il percorso di Istruzione e Formazione Professionale mirato alla qualifica di "Operatore della Ristorazione" viene realizzato nel Sistema Regionale definito dalla Legge Regionale 5/2011, permette l'assolvimento dell'obbligo di istruzione. Il percorso al CFP Nazareno si sviluppa su due anni, in cui ogni allievo può seguire oltre 900 ore di pratica di laboratorio (sala, bar, pasticceria e cucina) e più di 500 ore di stage aziendale presso strutture ristorative e alberghiere del territorio.

È possibile accedere al percorso dopo un primo anno svolto e concluso presso istituti secondari di secondo grado, con un'età compresa tra i 15 e i 18 anni. Solo in casi particolari volti a contrastare la dispersione scolastica e valutati congiuntamente alla famiglia, alla scuola di provenienza e all'istituto superiore, è possibile accedere direttamente dalla scuola secondaria di primo grado (attraverso percorsi personalizzati articolati su tre anni, che permettono di integrare le 1.000 ore del primo anno lungo l'intero percorso).

L'aspetto fondamentale del metodo didattico del Nazareno è la vita comunitaria degli allievi e dei formatori che, nel rispetto dei ruoli, simulano la gestione di un'azienda alberghiera nella quale ognuno può essere, in momenti diversi, gestore del servizio ed ospite.

La fase di accoglienza al Centro prevede due incontri con i genitori e con gli allievi, la firma di un "patto formativo" che sancisce il reciproco impegno, un modulo di orientamento e accoglienza. Il servizio di tutoraggio facilita la personalizzazione degli interventi formativi finalizzati all'apprendimento secondo le caratteristiche ed i ritmi personali dell'allievo.

L'orario settimanale si sviluppa per 28-30 ore settimanali, suddivise tra laboratori e aula che si alternano ogni settimana su tre moduli didattici che prevedono la rotazione sui laboratori di sala, cucina e attività in aula.

Le discipline d'aula sono comuni a tutti i percorsi e prevedono un modulo di orientamento, alcuni moduli del "percorso persona" come educazione all'affettività e prevenzione delle dipendenze, Italiano, Matematica, Lingua Inglese, Alimentazione e Merceologia, Geostoria/Diritto (che comprende storia del settore, enogastronomia, etica professionale), Informatica. I moduli di laboratorio prevedono l'insegnamento di Tecnica Professionale di Cucina e di Sala, integrati con i moduli di Pasticceria e Bar.

Una fase fondamentale è lo **stage** in azienda, della durata complessiva di 520 ore, 160 il primo anno e 360 il secondo, durante il quale l'allievo entra in contatto e confronta la vita della scuola con quella lavorativa, prendendo coscienza dei propri punti di forza e delle aree di miglioramento.

Gli allievi hanno a disposizione un **tutor** dell'apprendimento con l'obiettivo di supportare e rinforzare l'azione formativa dei docenti, anche mediante la gestione di percorsi individualizzati.

Il percorso prevede inoltre lezioni in **codocenza** con esperti del mondo del lavoro su temi specifici (ad esempio: in cucina sezioni dedicate al pesce e alla cucina europea; in sala i segreti del bar, il vino ed il suo mondo affascinante...), nonché le visite guidate.

Il Centro offre la possibilità di rimanere a **convitto** (con 60 posti) per gli allievi che risiedono lontano dal Centro o hanno problemi particolari con i trasporti.

Il termine delle lezioni, per chi rimane a convitto, diventa un momento importante per la socializzazione e l'aggregazione. I nostri educatori propongono diverse attività di condivisione, perché anche il tempo libero sia utile da vivere insieme. Giochi, tornei, cineforum e visite esterne o attività sociali sul territorio di Carpi costituiscono le attività principali del convitto serale. Verrà inoltre fornita gradualmente agli allievi la possibilità di vivere in libertà la pausa pomeridiana tra la fine delle lezioni e la cena.

I MODULI DIDATTICI

Tecnica Professionale di Cucina

Si compone indicativamente di 450 ore suddivise fra esercitazioni in laboratori attrezzati, lezioni frontali, simulazioni anche in sedi esterne, codocenze. Attraverso questo modulo gli allievi conosceranno i ruoli, le funzioni e l'organizzazione del lavoro in un reparto di cucina, le corrette modalità di utilizzo e manutenzione di macchinari, utensili e attrezzature professionali, il trattamento e la conservazione delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti, le tecniche di cottura, i prodotti tipici e le eccellenze enogastronomiche del territorio, la composizione di diverse tipologie di menù. Vengono inoltre introdotte le tecniche base di pasticceria e panificazione.

Grazie a questo modulo è prevista l'acquisizione dell'Attestato di idoneità per il personale alimentarista (L.R. 11/2003).

Tecnica Professionale di Sala e Bar

Oltre 450 ore di lezione, laboratori pratici e codocenze interdisciplinari per apprendere la preparazione di una sala ristorante, la manutenzione del magazzino e dei vari reparti, le corrette tecniche di servizio, l'accoglienza del cliente, le tecniche di taglio e porzionatura, l'utilizzo della modulistica aziendale, i piani di pulizia e manutenzione ordinari, mensili e straordinario.

All'interno del modulo verrà dato spazio anche al potenziamento delle competenze sulla comunicazione efficace per l'accoglienza dell'ospite e le tecniche di vendita. In questo modulo è inoltre prevista l'introduzione alla caffetteria e servizio bar. Introduttivo e indispensabile al corretto svolgimento di questi moduli è l'insegnamento e l'applicazione delle norme di igiene alimentare, di sicurezza sul lavoro e primo soccorso e dei principali riferimenti legislativi vigenti in materia di sicurezza, HACCP e gestione dei prodotti alimentari.

Italiano

Indicativamente 90 ore sui due anni sono riservate all'approfondimento della lingua italiana che, oltre a completare gli obiettivi degli assi culturali, fornirà agli allievi competenze sul linguaggio tecnico settoriale ristorativo.

Lingua Inglese

Il modulo di lingua inglese di 90 ore circa sui due anni offre la possibilità di imparare a rapportarsi correttamente in una lingua straniera nelle situazioni base di contesti sociali, amicali, familiari, lavorativi. Particolare attenzione, grazie anche alle codocenze interdisciplinari con i maitre, è rivolta all'accoglienza dell'ospite, all'utilizzo del linguaggio tecnico settoriale, alla presentazione del menù e al fornire indicazioni a ospiti stranieri.

Merceologia e Scienza degli Alimenti

Attraverso questo modulo di 60 ore, sia di lezioni frontali che di codocenze interdisciplinari, gli allievi avranno modo di approfondire gli aspetti merceologici, nutrizionali e organolettici dei prodotti alimentari e delle bevande, l'etichettatura, la filiera animale e vegetale, il corretto fabbisogno energetico e dietetico.

Il modulo di **Matematica**, cui sono dedicate indicativamente 90 ore, mira a raggiungere tutti gli obiettivi delle abilità matematiche prefissate dal decreto ministeriale, utilizzando sempre una metodologia tipica del contesto formativo professionale. Oltre alla didattica frontale gli allievi saranno impegnati in simulazioni pratiche di pesatura, porzionatura, dosaggi, scorporo dell'IVA, gestioni di documenti contabili e di ordini ai fornitori.

Ulteriori 90 ore circa sono dedicate specificatamente all'**Informatica**. La scuola dispone di un laboratorio attrezzato e di postazioni multimediali per tutti gli utenti.

Geostoria e Diritto

Alle materie svolte consequenzialmente sono destinate circa 100 ore totali nei due anni e sono volte ad aiutare gli allievi a comprendere meglio l'evoluzione del rapporto uomo-cibo, l'organizzazione di

settore, l'evoluzione storica del nostro contesto enogastronomico, gli organi normativi e legislativi nazionali ed europei, l'esercizio consapevole dei propri diritti e dei propri doveri e la deontologia professionale.

Il Centro è da sempre, per storia e vocazione, attento a una piena crescita umana e non solo professionale delle persone. Per questo motivo, accanto ai moduli più strettamente didattici, propone all'interno del percorso scolastico momenti specifici di accoglienza e di orientamento alla persona, percorsi di affettività, di prevenzione alle dipendenze, oltre a percorsi di intercultura per comprendere e valorizzare la diversità e l'unicità.

I laboratori

Attualmente la scuola mette a disposizione dell'attività formativa:

- 2 laboratori di Cucina (22 e 20 posti)
- 1 laboratorio di Pasticceria (15 posti)
- 2 laboratori di Sala (130 e 30 posti)
- 1 laboratorio Bar (16 posti)
- 1 hall-portineria, adatta per le simulazioni di accoglienza, ricevimento e front-office
- 6 aule, per l'attività didattica dotate di lavagne multimediali o monitor
- 1 laboratorio di informatica, attrezzato con 20 PC in rete locale e con collegamento Internet
- 1 sala polivalente per convegni e attività di ricreazione e di socializzazione
- 1 biblioteca/videoteca/mediateca
- convitto maschile e femminile, con educatori diurni e notturni



SERVIZI AGGIUNTIVI OFFERTI AGLI ALLIEVI

Sportello d'ascolto psico-educativo

È attivo presso il Centro lo SPORTELLO D'ASCOLTO PSICO-EDUCATIVO curato dallo psicologo Giovanni Ghidoni: è un luogo protetto e accogliente in cui gli studenti saranno liberi di portare le loro difficoltà di tipo scolastico e relazionale. Lo sportello non realizza attività terapeutiche, ma si rivolge a qualunque ragazzo desideri confrontarsi in relazione a temi importanti. Per accedervi gli allievi devono segnalarne l'intenzione al tutor, per potere al meglio organizzare la successione degli appuntamenti. È sistemato al civ 42.

Il servizio ristorazione

I pasti sono momenti importanti dell'attività didattica durante i quali il comportamento a tavola deve essere caratterizzato da compostezza, educazione, attenzione a non sprecare il cibo e rispetto per coloro che in quel momento stanno lavorando. Ai ragazzi che, per ragioni mediche, culturali e religiose, hanno prescrizioni da osservare, viene assicurata l'alternativa ai piatti del menu giornaliero previsto.

Resta in contatto con noi



Puoi seguire le nostre notizie sul sito web www.nazareno.it

Da qualche anno a questa parte, stiamo sperimentando l'uso dei *Social network* per mantenere e sviluppare i contatti con allievi ed ex-allievi. Sei pregato di mettere mi piace alle pagine "Cfp Nazareno" su *Facebook* e @cfpnazareno su *Instagram*.

Sulle pagine saranno "postate" alcune notizie di carattere generale che possono interessare l'organizzazione e ricordare le scadenze o gli appuntamenti ufficiali. Ovviamente, saranno pubblicate anche le fotografie ed i video dei momenti più interessanti e significativi che riguardano l'attività e la vita della scuola.

