Al via “Oste di Strada”, il progetto di Elpendù dedicato alla formazione di operatori della ristorazione in chiave innovativa

Il percorso - per i giovani sotto i 18 anni che hanno conseguito la licenza media - rientra tra le attività relative all’Avviso Pubblico OF/2021 Cultura e Legalità emanato dalla Regione Puglia, che prevede lo sviluppo di programmi di apprendimento basati sul lavoro, finanziando percorsi formativi triennali, a titolarità degli organismi formativi accreditati nell’ambito dell’obbligo d'istruzione/diritto-dovere.
Per presentare la domanda c’è tempo fino al 25 gennaio 2023.

MOLA DI BARI - Al via “**Oste di Strada**”, il progetto del Consorzio fra Cooperative Sociali **Elpendù** dedicato alla **formazione di operatori della ristorazione** addetti all’allestimento della sala e alla somministrazione di cibi e bevande in chiave innovativa.

Il percorso rientra tra le attività relative all’**Avviso Pubblico OF/2021 Cultura e Legalità** emanato dalla **Regione Puglia**, che prevede lo sviluppo di **programmi di apprendimento basati sul lavoro**, **finanziando percorsi triennali**, a titolarità degli organismi formativi accreditati nell’ambito dell’obbligo d'istruzione/diritto-dovere.

“Oste di Strada” prevede un **corso triennale gratuito per i giovani di età inferiore a 18 anni** alla data dell’avvio delle attività didattiche, che hanno conseguito il diploma di scuola secondaria di primo grado (ex licenza media).

«L’Oste di strada sarà un operatore della ristorazione addetto all’allestimento della sala e alla somministrazione di cibi e bevande in chiave innovativa, specificamente dedicata a preparazioni e attività svolte “on the road” attraverso attività svolte sui food truck ed eventi e contesti dedicati allo street food», spiega **Fabio Gelao, presidente del consorzio Elpendù**. «Nella storia antica e moderna, l’oste ha rappresentato una figura che oltre ai valori più squisitamente professionali possiede da sempre la capacità di accompagnare il cliente con empatia, partecipazione e condivisione. In una chiave più innovativa e al passo coi tempi, con questo corso, si intende formare una figura professionalmente e umanamente completa capace di operare in contesti non convenzionali e al passo con le evoluzioni del settore del food and beverage a livello nazionale e locale. Al termine dei tre anni e al superamento degli esami finali, ogni allievo riceverà una **Qualifica Professionale di “Operatore della ristorazione” spendibile nel mercato del lavoro in Italia e in Europa**».

Ai giovani che intraprenderanno questo percorso triennale diversi **benefit**, tra cui:

- borsa di studio per ogni alliev* di 3.200 euro (1 euro per ogni ora di frequenza);
- corso totalmente gratuito e rimborso delle spese di viaggio con mezzo pubblico;
- 600 ore di stage presso aziende accuratamente selezionate del territorio.

La durata del corso è di **3200 ore** (l'intero percorso è di 3 anni); la **frequenza è obbligatoria** e le attività formative si svolgeranno nelle ore mattutine.

Il corso avrà luogo presso la **sede del Consorzio fra Cooperative Sociali Elpendù, in Via Giuseppe Di Vagno, 149 a Mola di Bari**.

Per partecipare al corso è necessario compilare il modulo di iscrizione **contattando la sede** al **numero fisso 080 4737580** e al **mobile 348 406 0741** (anche WhatsApp).

Ogni candidato deve possedere i requisiti di ammissione richiesti e sostenere un colloquio motivazionale con l'équipe dedicata. **Le iscrizioni devono pervenire entro e non oltre il 25 gennaio 2023**.