

OPERATORE - TECNICO DELLA RISTORAZIONE

Preparazione degli alimenti e allestimento piatti



**ANCHE
sperimentale
FILIERA
4+2***

DURATA DEL CORSO Quadriennale

COSA IMPARERAI

Il corso si pone l'obiettivo di formare figure professionali in grado di realizzare ogni tipologia di preparazione culinaria, fornendo le competenze relative all'intero processo produttivo della ristorazione ed alle normative vigenti nel settore.

DOVE TROVERAI LAVORO

L'aiuto cuoco trova collocazione in ogni tipologia di azienda del settore ristorazione (ristoranti, mense, self-service) e della grande distribuzione (reparti gastronomici).

Ottenuta la qualifica triennale si accederà al quarto anno, perfezionando la preparazione professionale e conseguendo l'attestato di Diploma Professionale di Tecnico.



annualità	qualifica	1°	2°	3°	diploma p.t.	4°
Competenze di base	Italiano e Comunicazione	70	45	45	Orientamento	24
	Inglese	100	50	42	Italiano-Sto/Geo-Diritto	66
	Storia e Diritto	70	45	45	Inglese	66
	Matematica e Scienze	72	42	63	Matematica-Scienze	66
	Informatica	72	40	40	Informatica	44
	Personalizzazione	47	20	15	Motoria	22
	Attività fisiche e motorie	35	20	20	Etica	22
	Etica	35	20	20	Comunic.-Economia Marketing	38
Competenze tecnico-professionali	Scienze dell'alimentazione	81	65	60	Scienze degli alimenti	67
	Sicurezza e Igiene	24			Laboratorio di cucina	138
	Laboratorio Professionale	384	218	145		
	Totale ore annuali	990	990	990		990
	di cui di stage		425	495		437

Il corso prevede, in media, 30 ore settimanali

*La sperimentazione della **filiera professionalizzante 4+2** è un percorso di studi **quadriennale** per il conseguimento del diploma professionale; sarà inoltre possibile proseguire gli studi con percorsi ITS post-diploma.