



OPERATORE - TECNICO DELLA RISTORAZIONE

PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI

Obiettivi: 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.

Sbocchi occupazionali: 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 è possibile accedere al successivo quarto anno, perfezionando la preparazione professionale e conseguendo l'attestato di Diploma Professionale di Tecnico.

Durata del corso: Triennale - Quadriennale

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.-Eco-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