

PER STUDENTESSE E STUDENTI CON DISABILITÀ

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

DURATA DEL CORSO Triennale + 1 integrativo facoltativo

COSA IMPARERAI

Il corso si pone l'obiettivo di potenziare e sviluppare le autonomie e le capacità di ogni singolo studente per favorire una reale integrazione sociale e lavorativa nel mondo della ristorazione. Al termine del corso, lo studente sarà in grado di realizzare ogni tipologia di preparazione culinaria in relazione alle abilità e alle competenze acquisite.

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). È possibile ottenere la qualifica triennale.

Dopo il terzo anno è possibile accedere ad una annualità integrativa finalizzata a identificare un contesto sociale e professionale di inserimento adeguato alle caratteristiche del singolo studente.



annualità		1°	2°	3°
Competenze di base	Italiano e comunicazione	72	52	54
	Inglese	36	52	40
	Storia e diritto	72	41	55
	Matematica e scienze	72	36	36
	Informatica	36	36	72
	Attività fisiche e motorie	39	36	
	Orientamento	48	42	35
Competenze tecnico-professionali	Laboratorio professionale	282	220	131
	Sicurezza e igiene	68	36	36
	Scienze dell'alimentazione	36	26	26
Competenze trasversali	Laboratorio costruzione e manipolazione	72	72	70
	Comunicazione multimediale	36	40	
	Autonomia	36	41	40
	Totale ore annuali	905	905	905
	di cui di stage		175	310



Le attività formative e il monte ore sono personalizzate in ogni sede e in base alle esigenze del singolo.