



OPERATORE - TECNICO DELLA RISTORAZIONE

Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande

DURATA DEL CORSO Quadriennale

COSA IMPARERAI

Il corso forma figure professionali per la somministrazione e la vendita di alimenti e bevande, realizzando i diversi tipi di servizio di sala e preparazioni bar. Al termine del corso l'allievo sarà in grado di gestire in autonomia la sala da ristorazione, il bar e il rapporto con la clientela.

DOVE TROVERAI LAVORO

L'allievo diplomato si inserisce in aziende di ristorazione ristoranti tradizionali, ristoranti gourmet, ristoranti per banchetti, ristoranti d'albergo e Grand Hotel, ecc. e in esercizi pubblici di vendita (bar, pub, enoteche). Ottenuta la qualifica triennale si accederà al quarto anno, perfezionando la preparazione professionale e conseguendo l'attestato di Diploma Professionale di Tecnico.



ANCHE sperimentale FILIERA 4+2*



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	47	65	60	Scienze degli alimenti	67
	Sicurezza e Igiene	24			Laboratorio di salabar	138
	Laboratorio Professionale	418	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.