

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	60	45	35
	Inglese	24	21	20
	Matematica	40	37	20
	Informatica	51	69	82
	Att. Fisica e motoria	45	46	20
	Competenze trasversali	346	272	232
	Orientamento	30	40	20
Competenze tecnico-professionali	Scienze degli alimenti	39	35	36
	Laboratorio Professionale	270	170	80
	Totale ore annuali	905	905	905
	di cui di stage		170	360

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