



PER STUDENTESSE E STUDENTI CON DISABILITÀ

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

Allestimento sala
e somministrazione piatti e bevande

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 gestire in autonomia la sala di ristorazione, il bar e il rapporto con la clientela in relazione alle abilità e alle competenze acquisite.

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 e in esercizi pubblici di vendita (bar, pub, enoteche, ...). Dopo i tre anni è possibile - solo per gli alunni che non hanno ottenuto la qualifica professionale - 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	Autonomia	64	64	40
	Informatica	64	64	40
	Inglese	64	64	96
	Italiano	122	96	96
	Lab. Teatrale	84		
	Lab. Espresso	46	64	40
	Lab. Manuale	50	64	
	Lab. Cittadinanza			36
	Matematica	96	64	64
Competenze tecnico-professionali	Cucina	96	96	96
	Sicurezza	10	14	15
	SalaBar	96	96	96
	Impresa simulata		106	
Totale ore annuali		990	990	990
di cui di stage		198	198	371



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