

OPERATORE - TECNICO DELLA RISTORAZIONE

Preparazione degli alimenti e allestimento piatti



DURATA DEL CORSO Quadriennale

COSA IMPARERAI

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.

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).

Ottenuta la qualifica triennale si accederà al quarto anno, perfezionando la preparazione professionale e conseguendo l'attestato di Diploma Professionale di Tecnico.



annualità	qualifica	1°	2°	3°	diploma p.t.	4°
Competenze di base	Italiano e Comunicazione	60	70	70	Orientamento	25
	Inglese	70	50	60	Italiano-Sto/Geo-Diritto	70
	Storia e Diritto	70	50	60	Inglese	70
	Matematica e Scienze	60	50	65	Matematica Spec.	70
	Informatica	72	50	60	Informatica Spec.	70
	Personalizzazione	22	20	15	Motoria	22
	Attività fisiche	22	16	16	Etica	22
	Etica	22	20	20	Comunic.-Economia Marketing	70
Competenze tecnico-professionali	Scienze dell'alimentazione	70	68	60	Scienze dell'alimentazione	70
	Sicurezza e Igiene	24	24	24	Laboratorio di cucina	93
	Laboratorio Professionale	300	180	116		
	Totale ore annuali	990	990	990		990
	di cui di stage	198	392	424		408

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.