



OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

Preparazione degli Alimenti e allestimento Piatti



Tipologia corso: **Istruzione e Formazione Professionale**

Titolo di studio rilasciato: **QUALIFICA PROFESSIONALE (III° livello europeo EQF)**

Durata: **triennale – 995 ore annue**

Orario: **diurno**

L' **OPERATORE DELLA RISTORAZIONE** interviene a livello esecutivo nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla preparazione dei pasti con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti semplici cucinati e allestiti nel rispetto delle norme igienico sanitarie.

COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI

- Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere, sulla base delle istruzioni ricevute;
- Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari;
- Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale;
- Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari;
- Realizzare la preparazione di piatti del menù, secondo gli standard di qualità definiti;
- Preparare le materie prime e i semilavorati quali impasti, creme e fondi;



OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
QUADRO ORARIO SETTIMANALE

	MODULO FORMATIVO	I [^] anno	II [^] anno	III [^] anno
COMPETENZE BASE	Lingua Italiana	3	3	3
	Informatica	2	1	1
	Matematica	3	2	3
	Scienze della terra	1	1	1
	Storia/Geografia	2	1	1
	Inglese	2	2	2
	Diritto & Ed.Civica	1	1	1
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	Scienze alimentari	3	3	2
	Igiene	1	1	2
	Tecnologia alimentare	1	1	1
	Sicurezza	1	1	-
	Laboratorio Cucina	5	6	6
	Gestione Aziendale	-	1	1
	Francese	1	1	1
AREA FLESSIBILITA'	Etica/Religione	1	1	1
	Attività motoria	2	2	2
STAGE (ore annue)		-	350	400
TOTALE ORE ANNUE		995	995	995

La Qualifica consente di inserirsi in diverse aziende della ristorazione commerciale (ristoranti tradizionali, ristoranti gourmet, ristoranti per banchetti, ristoranti d'albergo, gastronomie di centri commerciali) e della ristorazione collettiva (mense scolastiche, aziende di produzione pasti, ristorazione viaggiante).

Ottenuta la Qualifica triennale è possibile accedere al successivo quarto anno, perfezionando la preparazione professionale e conseguendo l'attestato di **Diploma Professionale di Tecnico di Cucina**.