

Operatore della Ristorazione Indirizzo Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande

PROPOSTA FORMATIVA

Descrizione della Figura Professionale

L'Operatore della ristorazione, allestimento sala e somministrazione piatti e bevande, 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 consente di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività relative alla preparazione dei pasti e ai servizi di sala e di bar con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti semplici cucinati e allestiti, nel servizio di sala.

Titolo di studio rilasciato

Attestato di qualifica professionale in "Operatore della Ristorazione – Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande"

Istruzione e formazione professionale ai sensi del **Decreto legislativo n. 226/05 (valida per l'inserimento al 4° anno della scuola secondaria di 2° grado)**

REFERENZIAZIONE QNQ/EQF: LIVELLO 3

Aree di Attività

Preparazione di snack e bevande
Allestimento sala e servizi ai tavoli

Descrizione delle Competenze

Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie
Preparare snack e piatti veloci da servire al bar, predisponendo ed abbinando le materie prime secondo le ricette e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti
Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti
Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

Programma didattico del percorso triennale

Materie di base

lingua italiana	scienze della terra
prima lingua straniera	scienze matematiche
tecnologia applicata	ecologia
rapporti storico-politico-sociali	cultura religiosa
sicurezza e tutela del lavoratore	rapporti economici
educazione fisica	

Materie professionali

seconda lingua straniera	laboratorio di cucina
principi di alimentazione	laboratorio di sala
gestione d'impresa	tecniche di comunicazione e di marketing
tecnica operativa	

Totale ore corso (triennio):

Tirocinio orientativo (25 ore al I anno)

Tirocinio formativo-stage (180 ore al II e 210 ore al III anno) presso aziende di settore