

Operatore Ristorazione Indirizzo Preparazione degli Alimenti e Allestimento Piatti

PROPOSTA FORMATIVA

Descrizione della Figura Professionale

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 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 – Preparazione degli alimenti e allestimento piatti"

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 degli alimenti e allestimento piatti
Preparazione della pizza

Descrizione delle Competenze

Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie
Realizzare la preparazione di piatti del menù, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti
Preparare le materie prime e i semilavorati quali impasti, creme e fondi, da sottoporre alla successiva lavorazione, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto

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	tecnica operativa
principi di alimentazione e dietetica	Laboratorio di cucina
gestione d'impresa	Laboratorio di sala
enogastronomia	tecniche di comunicazione e marketing

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