



OPERATORE - TECNICO DELLA RISTORAZIONE

ALLESTIMENTO SALA E SOMMINISTRAZIONE PIATTI E BEVANDE

Obiettivi: Il corso forma figure professionali in grado di svolgere, individualmente e/o in collaborazione con altri, la somministrazione e la vendita di alimenti e bevande, realizzando i diversi tipi di servizio di sala (dal ristorante al Grand Hotel) e le principali preparazioni di bar. Al termine del corso l'allievo sarà in grado di gestire in autonomia la preparazione giornaliera della sala da ristorazione e del bar, il rapporto con la clientela, e, su indicazione del responsabile aziendale, saprà portare a termine commesse più elaborate, lavorando a un livello operativo-esecutivo.

Sbocchi occupazionali: L'allievo diplomato si inserisce in aziende di ristorazione ristoranti tradizionali, ristoranti gourmet, ristoranti per banchetti, ristoranti d'albergo e Grand Hotel, ecc.) e in esercizi pubblici di vendita (bar, pub, enoteche).

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

Durata del corso: Triennale - Quadriennale

annualità	qualifica	1°	2°	3°	diploma p.t.	4°
Competenze di base	Italiano e Comunicazione	70	45	45	Orientamento	24
	Inglese	100	50	42	Italiano-Sto/Geo-Diritto	66
	Storia e Diritto	70	45	45	Inglese	66
	Matematica e Scienze	72	42	63	Matematica-Scienze	66
	Informatica	72	40	40	Informatica	44
	Personalizzazione	47	20	15	Motoria	22
	Attività fisiche e motorie	35	20	20	Etica	22
	Etica	35	20	20	Comunic.-Eco-Marketing	38
Competenze tecnico-professionali	Scienze dell'alimentazione	47	65	60	Scienze degli alimenti	67
	Sicurezza e Igiene	24			Laboratorio di salabar	138
	Laboratorio Professionale	418	218	145		
Totale ore annuali *		990	990	990		990
di cui di stage			425	495		437

Il corso prevede, in media, 30 ore settimanali