



OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI

Obiettivi: 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.

Sbocchi occupazionali: 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 è possibile accedere al successivo quarto anno, perfezionando la preparazione professionale e conseguendo l'attestato di Diploma Professionale di Tecnico.

Durata del corso: Triennale

annualità	1°	2°	3°
<i>Competenze di base</i>			
Italiano e Comunicazione	70	45	45
Inglese	100	50	42
Storia e Diritto	70	45	45
Matematica e Scienze	72	42	63
Informatica	72	40	40
Personalizzazione	47	20	15
Attività fisiche e motorie	35	20	20
Etica	35	20	20
<i>Competenze tecnico-professionali</i>			
Scienze dell'alimentazione	81	65	60
Sicurezza e Igiene	24		
Laboratorio professionale (Cucina, curvatura di Paste fresche e pasticceria da piatto, macelleria)	384	218	145
Totale ore annuali *	990	990	990
di cui di stage		425	495

(*) Il corso prevede, in media, 30 ore settimanali