







FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ **EINCLUSIONE**





PERCORSO TRIENNALE **OPERATORE DELLA RISTORAZIONE** PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI

L'operatore della ristorazione collabora con lo chef nell'organizzare il menu: conosce gli alimenti e le loro caratteristiche, il modo di cucinarli, controlla l'acquisto nelle diverse stagioni e verifica il processo di conservazione. Conosce i principi base per promuovere la salute attraverso l'alimentazione. Usa e mantiene le attrezzature tecnologiche di una cucina moderna, abbina i vini ai cibi, conosce le basi della degustazione, esegue ricette che generano il piacere del palato e trasformano il mestiere in Arte.

ATTIVITÀ E MATERIE

- 120 esercitazioni di cucina
- · Attività culturali, visite aziendali
- Alternanza scuola-lavoro circa 300 ore all'anno

Area delle competenze di base:

- Italiano, Inglese
- Storia e Geografia
- Diritto, Economia
- Matematica e Scienze
- Informatica
- Attività motorie
- Accoglienza, orientamento

Area delle competenze professionali

- Scienza dell'Alimentazione e Igiene
- Scienza e Tecnologia Alimentare
- · Sicurezza e norme di prevenzione
- Francese (come lingua del settore)
- Amministrazione alberghiera
- Sviluppo delle capacità personali

IL PERCORSO FORMATIVO HA UNA DURATA TRIENNALE SI SVOLGE DA SETTEMBRE A GIUGNO. SONO PREVISTE CIRCA 30 ORE SETTIMANALI DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ. LA FREQUENZA È OBBLIGATORIA.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI

L'Operatore della ristorazione può svolgere la propria attività in alberghi e strutture simili, ristoranti e attività di ristorazione mobile, nell'ambito della fornitura di pasti preparati (catering per eventi) e in mense.

TITOLO RILASCIATO

Al termine del precorso triennale è previsto un esame per il rilascio dell'Attestato di Qualifica (III livello EQF), valido su tutto il territorio nazionale ed europeo.

La normativa prevede che l'allievo possa acquisire il titolo attraverso il contratto di apprendistato di primo livello (art. 43 D.LGS. 15 giugno 2015 n. 81).

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Requisiti di accesso: diploma di scuola secondaria di I grado. Per le iscrizioni al primo anno le famiglie dovranno utilizzare il portale del MIUR nei tempi e modalità previsti dal Ministero dell'Istruzione e dalla Regione Lombardia.

I corsi sono gratuiti grazie al cofinanziamento del Fondo Sociale Europeo, del Ministero del Lavoro e della Regione Lombardia.



Bagnolo Mella Via Mazzini, 20 - Telefono 0306822353 segreteriabagnolo@cfpcanossa.it www.bagnolo.cfpcanossa.it

Brescia Via San Antonio, 53 - Telefono 0302004013 segreteriabrescia@cfpcanossa.it www.brescia.cfpcanossa.it seguici su fe su O





