



fondo
sociale europeo

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - Preparazione degli alimenti ed allestimento piatti

CSF Settimo

Indirizzo: Via Cavour n. 10 - 10036 Settimo T.se (TO)

Telefono: 011.8003894 - **Fax:** 011.8978698

Email: csf-settimo@enaip.piemonte.it

Finalità del corso

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 consentono 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.

Le competenze caratterizzanti l'indirizzo "Preparazione pasti" sono funzionali all'operatività nel settore della ristorazione; nello specifico sostengono lo svolgimento di attività attinenti alla preparazione di piatti sulla base di ricettari e su indicazioni dello chef, nel rispetto delle norme igienico sanitarie.

Durata

Triennale - 2970 ore triennale [di cui 300 di stage]

Contenuti

Base e trasversali

Tecnologie Informatiche, Orientamento, Qualità, Igiene e sicurezza sul lavoro, Asse culturale linguaggi lingua italiana e lingua straniera, Asse matematico e scientifico, Educazione alla cittadinanza, Organizzazione aziendale ed economia, Interculturalità e pari opportunità, Asse storico-sociale.

Professionalizzanti

Tecnica professionale di cucina, Igiene nell'ambito della ristorazione, Tecnica alberghiera, Enogastronomia, Principi di alimentazione, Turismo e territorio, Lingue straniere tecniche.

Certificazione finale

Al termine del corso, gli allievi che avranno frequentato almeno i 3/4 del monte ore complessivo e previo superamento dell'esame finale verrà rilasciato dalla Regione Piemonte l'attestato di Qualifica professionale valido per l'inserimento lavorativo, comprensivo di allegato contenente l'indicazione delle competenze acquisite

Destinatari

Giovani in età compresa tra i 14 e i 24 anni in obbligo formativo che hanno terminato il primo ciclo di istruzione

Prerequisiti

Il percorso si rivolge prioritariamente a 14enni che abbiano terminato il primo ciclo di istruzione

Scolarità

Adolescenti in obbligo formativo

Modalità di selezione

E' previsto un colloquio di orientamento motivazionale.

L'accettazione della domanda è subordinata al superamento di un test per la verifica delle competenze e delle attitudini possedute.

Tipologia

Obbligo formativo - gratuito

Periodo inizio corso

Per informazioni relative alle note organizzative: - Orario settimanale - Inizio / Termine del corso - Documentazione necessaria - Termine accettazione iscrizioni - Logistica, contattare la Segreteria del Centro

Stato

Ultimi posti

Il corso è rivolto a persone di entrambe i sessi (L.903/77; L.125/91)

organismo intermedio:



per una crescita intelligente,
sostenibile ed inclusiva

www.regione.piemonte.it/europa2020

INIZIATIVA CO-FINANZIATA CON FSE