

## OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI DUALE

### CSF Settimo

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

**Telefono:** 011.8003894 - **Fax:** 011.8978698

**Email:** [csf-settimo@enaip.piemonte.it](mailto:csf-settimo@enaip.piemonte.it)

### Il corso

L'operatore della ristorazione - preparazione degli alimenti e allestimento piatti si occupa delle diverse fasi della preparazione dei pasti per alberghi, ristoranti, mense aziendali e ospedaliere, partendo dalla scelta degli ingredienti fino all'esecuzione finale del piatto. Lavora in collaborazione con altri cuochi e aiuto-cuochi. Si occupa anche della pulizia e manutenzione delle attrezzature e dei locali.

Il corso si svolge in modalità duale: ciò significa che già nei tre anni di formazione avrai diverse occasioni per incontrare o fare esperienza con le imprese del settore. Ad esempio nel primo anno vi sono 150 ore dedicate all'apprendimento in Impresa formativa simulata: gli allievi creano un'impresa virtuale, sotto la guida di una vera azienda che svolge il ruolo di modello, nel quale riproducono i reparti e le mansioni necessari per realizzare tutto il processo di lavoro.

### Durata:

3 anni

### Impari a:

- comporre i menu in modo equilibrato, in base alle proprietà dietetiche dei cibi e in base alle esigenze dei clienti (intolleranze, allergie, scelte etiche e religiose)
- riconoscere le principali caratteristiche merceologiche degli alimenti e le modalità di conservazione
- utilizzare gli strumenti e le attrezzature presenti in una cucina professionale (forni, frigoriferi, ecc.)
- collaborare alla preparazione, decorazione e presentazione di piatti semplici
- applicare le norme di igiene e sicurezza sul lavoro relativamente ai cibi, alle attrezzature e ai locali
- collaborare con i colleghi
- supportare la programmazione degli acquisti e calcolare il costo dei piatti preparati

## Titolo di studio rilasciato

Attestato di Qualifica Professionale riconosciuto a livello nazionale.

## Quadro orario settimanale

Argomento	1° anno	2° anno	3° anno
Tecnica professionale di cucina	9	9	9
Principi alimentari e gastronomici	2	2	2
Conservazione dei prodotti alimentari e gestione del magazzino	2	2	2
Terminologia di settore in lingua straniera	2	2	1
Lingua italiana	3	3	3
Lingua inglese	2	2	2
Storia ed economia	1	1	1
Cittadinanza e Orientamento al lavoro	2	2	2
Matematica	2	2	2
Scienze e tecnologia	2	2	2
Informatica	2	2	2
Educazione fisica	1	1	1
Alternanza rafforzata	&nbsp;	300	300
Esame finale	&nbsp;	&nbsp;	24 in totale
Durata annuale percorso	990 ore	990 ore	990 ore

Il quadro orario è riferito ad una settimana media ed è indicativo, può essere modificato nel corso dell'anno formativo secondo l'organizzazione didattica del centro e in funzione delle caratteristiche del gruppo classe. Il quadro orario è riferito ad una settimana media ed è indicativo, può essere modificato nel corso dell'anno formativo secondo l'organizzazione didattica del centro e in funzione delle caratteristiche del gruppo classe. Nel secondo e terzo anno le materie professionalizzanti vengono sviluppate prevalentemente nella parte di Alternanza rafforzata

## Esperienza in azienda

Con la modalità duale il corso è realizzato in alternanza rafforzata: ciò significa che nel secondo e nel terzo anno di corso circa la metà delle ore di lezione è svolta presso aziende del settore. Potrai così imparare lavorando a fianco di cuochi professionisti e confrontarti con problematiche e opportunità di apprendimento reali. Durante l'esperienza in azienda sarai seguito da un tutor formativo di Enaip, con cui potrai confrontarti per qualsiasi problema, e da un tutor aziendale, che sarà il tuo punto di riferimento in impresa.

## Esperienza all'estero

Se desideri fare un'esperienza all'estero, con il progetto Erasmus+, puoi svolgere parte del tuo stage in un paese europeo lavorando in ristoranti, alberghi e in altre realtà professionali coerenti con il tuo profilo. In questo modo potrai fare una esperienza significativa di crescita personale e professionale e migliorare le tue competenze linguistiche!

## I nostri progetti

Nel nostro centro si fanno molti **progetti**, che sono un valido strumento per permetterti di esprimere al meglio le tue capacità e competenze, tecniche e relazionali. Te ne raccontiamo alcuni:

### LOVE FOOD

I nostri studenti sono stati protagonisti del progetto solidale LOVE FOOD, in cui hanno cucinato pasti caldi per le famiglie in difficoltà, utilizzando le eccedenze dei supermercati del territorio e tramite il Banco Alimentare recuperate dai volontari della Caritas. Professionalità e solidarietà insieme.

### CONCORSO LIFE FOSTER

I nostri studenti di cucina in una gara internazionale per la realizzazione di un piatto, in 60 minuti, con 6 ingredienti che contengano tutti i macronutrienti. Il piatto dovrà essere poi fotografato e corredato di ricetta. Se selezionato nei primi dieci dovrà essere riprodotto davanti ad una giuria presso l'Università del Gusto di Pollenzo.

### YOUNG diverCITY

300 ragazzi in un progetto del Centro Studi Sereno Regis, con la Città di Settimo Torinese, Casa dei Popoli e ASP Tavolo Giovani, per approfondire i temi legati alla povertà, allo spreco alimentare, alla solidarietà e al volontariato. Gli studenti partecipano ad una giornata organizzando uno show-cooking per i ragazzi delle scuole del territorio con alimenti a km 0 e utilizzando gli scarti, esperienze sensoriali e degustazioni.

## e dopo il corso?

### 1. PUOI INZIARE A LAVORARE

Potrai lavorare in Italia o all'estero in ristoranti e alberghi di varie dimensioni, dai piccoli ristoranti a conduzione familiare fino alle grandi catene di ristorazione e alberghi presenti a livello nazionale e internazionale. Potrai trovare impiego anche in agriturismi, servizi di catering e mense del settore pubblico (ad es. ospedali e scuole) o privato (ad es. aziende). Un ulteriore ambito potrà essere quello dei laboratori artigianali del settore alimentare, come pastifici, pasticcerie, macellerie, gastronomie. Per cercare l'azienda giusta in cui inserirti potrai avvalerti gratuitamente del nostro **Sportello Servizi al Lavoro**. Dopo aver acquisito esperienza ed autonomia, potrai gestire in qualità di titolare un punto di servizio ristorativo.

### 2. PUOI CONTINUARE A STUDIARE

Una volta conseguita la Qualifica Professionale potrai proseguire gli studi iscrivendoti al quarto anno per conseguire il Diploma Professionale di Tecnico di cucina oppure puoi iscriverti ad una Scuola Superiore, per conseguire il Diploma di Maturità

## Destinatari

Giovani in possesso di Licenza Media

## Quota partecipazione

gratuito

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



Intervento realizzato da

