

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

### CSF Cuneo

**Indirizzo:** C.so Garibaldi n. 13 - 12100 Cuneo (CN)

**Telefono:** 0171.693605 - **Fax:** 0171.64479

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

### 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
Stage	&nbsp;	&nbsp;	300 in totale
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

## Esperienza in azienda

Durante il terzo anno potrai entrare realmente nel mondo del lavoro con uno stage di **300 ore**.

Sarai seguito da un **tutor formativo**, 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 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:

### GIORNATA DELLA CUCINA CIRCOLARE

In collaborazione con il Centro Servizi Volontariato, gli allievi hanno organizzato una giornata contro lo spreco alimentare. Il laboratorio di cucina ha aperto le sue porte a una ventina di persone per i quali i futuri chef hanno preparato una serie di ricette, dall'aperitivo al dessert, secondo i principi della cucina circolare e del recupero degli avanzi.

### SFIDA AI FORNELLI

La classe viene divisa in due brigate, che dovrà organizzare ruoli e mansioni: chef e sous-chef, capi partita e commis. Dopo aver stilato la lista della spesa, le due brigate realizzano i rispettivi menù, curandone ogni aspetto e rispettando i tempi di uscita dei piatti. I due menù verranno poi assaggiati e valutati da una giuria, che decreterà il vincitore.

### CUNEO IN TAVOLA

In collaborazione con Alba Accademia Alberghiera, gli studenti partecipano a un incontro con un esperto del territorio che illustra le caratteristiche dei principali prodotti alimentari piemontesi; in seguito le attività si spostano nel laboratorio, dove, insieme a uno Chef dell'Accademia, i ragazzi si impegnano nella realizzazione di ricette che utilizzino e valorizzino tali prodotti.

## 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

