

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

### CSF Alessandria

**Indirizzo:** Piazza S. Maria di Castello n. 9 - 15121 Alessandria (AL)

**Telefono:** 0131-223563 - **Fax:** 0131-288868

**Email:** csf-alessandria@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 menù 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

Il programma Erasmus+ ti offre l'opportunità di vivere un'esperienza di vita e lavoro in un paese dell'Unione Europea. Grazie al tirocinio all'estero puoi acquisire nuove conoscenze e competenze tecniche, imparare la lingua del paese ospitante, rafforzare la tua autonomia e crescere a livello professionale e personale.

## 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:

## TAVOLA AMICA

In collaborazione con Caritas, i futuri cuochi cucinano ogni giovedì 80 pasti caldi per la mensa solidale, utilizzando le derrate alimentari donate dai supermercati cittadini. Una vera sfida professionale, un impegno contro lo spreco alimentare ma soprattutto un grande gesto di umanità.

## PROPI BUN

In collaborazione con NovaCoop, gli studenti hanno analizzato le risorse enogastronomiche del territorio con visite didattiche e interviste per realizzare schede di prodotti e di aziende. Step successivo sarà la progettazione di un gioco educativo, volto a creare situazioni "realistiche" di interazione tra produttori e consumatori. Un progetto di sensibilizzazione sull'importanza di fare scelte sane e consapevoli in relazione al cibo.

## LIFE FOSTER

All'interno di Life Foster, progetto contro lo spreco alimentare, gli studenti partecipano al Food Waste Hackaton, concorso gastronomico internazionale organizzato dalla Federazione Italiana Cuochi (FIC). Tema della competizione è la riduzione degli sprechi alimentari e la sostenibilità in cucina.

### 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

