

REALIZZATO CON IL SOSTEGNO DI



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo



Regione
Lombardia



POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE

FORMAZIONE PROFESSIONALE RISTORAZIONE



OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

› preparazione degli alimenti e allestimento piatti

CORSO DIURNO TRIENNALE



OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

preparazione degli alimenti e allestimento piatti

Il corso forma una figura professionale capace di gestire i processi di produzione e vendita di alimenti nella piccola, media e grande ristorazione, nel rispetto della normativa vigente in tema di prevenzione infortuni, igiene e sicurezza sul lavoro, intervenendo nella preparazione e cottura dei piatti, programmando menù e gestendo il servizio di cucina.

Requisiti

Licenza di scuola secondaria di I grado (terza media) ed età inferiore a 18 anni.

Struttura del corso

Corso triennale. 990 ore (per anno) con stage a partire dal secondo anno.

Contenuti

Area professionale: scienze e tecnologie alimentari, igiene e microbiologia, dietologia, sicurezza. Laboratorio di tecniche di cucina base e avanzate per un totale di 12 ore settimanali. Area di base: italiano, inglese, matematica, informatica, economia-diritto, storia, scienze naturali.

Competenze

Creazione e realizzazione di un menu, preparazione antipasti, primi, secondi di carne e pesce, dolci, finger food, street food, menu a tema, tecniche di preparazione e di cottura classiche e innovative, impiattamento, gestione magazzino, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie.

Titolo di studio rilasciato

Attestato di qualifica professionale in operatore della ristorazione-preparazione degli alimenti e allestimento piatti di III livello EQF.

Opportunità lavorative

- › All'interno di attività produttive di piccole, medio e grandi dimensioni come ristoranti, self-service, mense aziendali e di ristorazione collettiva, fast-food, stuzzicherie, wines-bar, hotel, villaggi turistici e navi da crociera.

DOPO TRE ANNI OTTIENI LA QUALIFICA PROFESSIONALE E PUOI FREQUENTARE IL QUARTO ANNO PER ACQUISIRE IL DIPLOMA PROFESSIONALE DI TECNICO DI CUCINA.

CENTRI DI FORMAZIONE PROFESSIONALE AFOL METROPOLITANA

- › Melegnano (MI), piazza Francesco Bianchi snc
tel. 02 9837 324, segreteria.melegnano@afolmet.it
- › Pieve Emanuele (MI), via dei Gigli 7
tel. 02 9078 2725, segreteria.cfppieve@afolmet.it
- › Sesto San Giovanni (MI), viale Italia 548
tel. 02 4543 0011, segreteria.grandi@afolmet.it