

## Operatore della Ristorazione CUCINA

### TITOLI RILASCIATI

**dopo il Triennio:** Operatore della Ristorazione - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti - Qualifica di III Livello Europeo  
**dopo il Quarto anno:** Diploma di Tecnico di Cucina  
 Attestato di IV livello Europeo

### LA FIGURA PROFESSIONALE

L'Operatore della Ristorazione - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti - è in grado di lavorare in autonomia all'interno della "brigata di cucina", collabora nella preparazione e realizzazione del menu secondo le indicazioni del Cuoco. Possiede abilità pratiche, è in grado di sviluppare un proprio stile artistico, ha senso dell'organizzazione del lavoro, attitudine alla precisione e capacità di agire in collaborazione con gli altri componenti del suo team di lavoro.

## Operatore della Ristorazione SALA E BAR

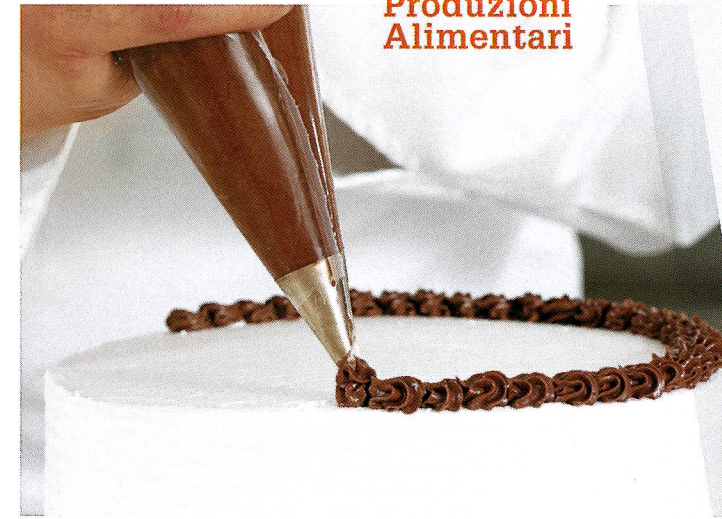
### TITOLI RILASCIATI

**dopo il Triennio:** Operatore della Ristorazione - Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande - Qualifica di III livello Europeo  
**dopo il Quarto anno:** Diploma di Tecnico dei Servizi di Sala e Bar  
 Attestato di IV livello Europeo

### LA FIGURA PROFESSIONALE

L'Operatore della Ristorazione - Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande - ha una spiccata attitudine e capacità di relazionarsi, sia con il team di lavoro che con il cliente. Conosce i diversi stili di servizio in sala e allo stesso tempo è in grado di gestire la preparazione e somministrazione di bevande e alimenti al bar, operando sempre con disponibilità, discrezione e senso dell'ospitalità.

## Operatore delle Produzioni Alimentari



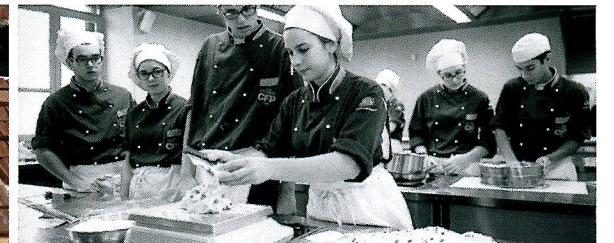
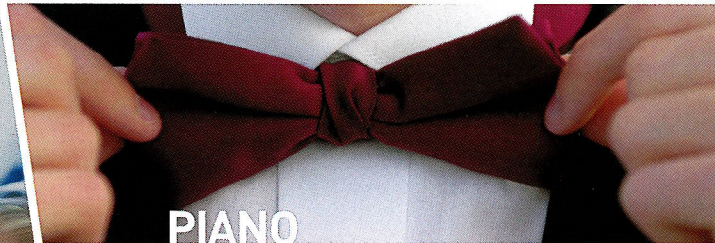
## PANIFICAZIONE E PASTICCERIA

### TITOLI RILASCIATI

**dopo il Triennio:** Operatore delle produzioni alimentari - Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno. Qualifica di III livello Europeo  
**dopo il Quarto anno:** Tecnico delle produzioni alimentari - Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno. Attestato di IV livello Europeo

### LA FIGURA PROFESSIONALE

L'Operatore delle produzioni alimentari - Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno partecipa al ciclo produttivo delle aziende di pasticceria e panificazione (arti bianche) sia artigianali che industriali, operando su indicazioni del pasticcere o panificatore. Ha ottima manualità, precisione e attenzione alle misure, stile artistico e decorativo. È autonomo e nello stesso tempo in grado di collaborare con il team del lavoro.



## PIANO DI STUDI

I percorsi formativi prevedono l'acquisizione di competenze di base, trasversali e professionali attraverso lo sviluppo di:

- Conoscenze teoriche, apprese attraverso l'approfondimento delle diverse aree disciplinari
- Abilità pratiche, sviluppate attraverso le esercitazioni nei laboratori e durante il tirocinio formativo curriculare previsto a partire dal secondo anno di corso

### AMBITI DI STUDIO E QUADRO ORARIO TRIENNALE \* Monte ore annuale: 990

Per gli allievi del settore Ristorativo e Agroalimentare in possesso di Diploma Professionale è possibile frequentare il V anno finalizzato al conseguimento del Diploma di Stato presso gli Istituti di Istruzione Professionale sulla base della normativa vigente.

| AREA BASE                            |     |
|--------------------------------------|-----|
| MATERIA                              | ORE |
| Lingua italiana                      | 220 |
| Lingua inglese                       | 168 |
| Storia/geografia                     | 93  |
| Diritto/economia                     | 95  |
| Matematica                           | 226 |
| Scienze                              | 75  |
| Chimica                              | 20  |
| Informatica                          | 140 |
| Capacità Motorie                     | 76  |
| Etica                                | 67  |
| Portfolio delle competenze personali | 28  |
| Accoglienza                          | 20  |

| AREA TECNICO PROFESSIONALE           |     |
|--------------------------------------|-----|
| MATERIA                              | ORE |
| Merceologia, Igiene e dietologia     | 364 |
| Sanificazione                        | 86  |
| Qualità e Sicurezza                  | 58  |
| Laboratorio di pratica professionale | 534 |
| Stage                                | 700 |

\*il quadro orario può essere soggetto a variazioni dovute al modificarsi della normativa regionale di riferimento