

CORSO OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI

Durata: 3 anni

Titolo di studio: Attestato di qualifica professionale di Preparazione pasti

Il corso triennale **Operatore della ristorazione - preparazione pasti** è finalizzato alla formazione professionale di giovani, in diritto/dovere di istruzione/formazione, a cui far conseguire la **qualifica di Preparazione pasti**, da inserire come operatori dipendenti in aziende della ristorazione di grandi, medie o piccole dimensioni: qui essi potranno eseguire il loro lavoro con un livello di autonomia di tipo esecutivo e con gradi di responsabilità conformi alle specifiche e alle procedure di lavoro definite da standard professionali e/o aziendali. La figura professionale con indirizzo/profilo Preparazione pasti gestisce, individualmente e/o in collaborazione con altri, le fasi di produzione e di servizio di cibi/alimenti. Possiede capacità operative nella preparazione e nella realizzazione dei piatti e dei menu; opera con uno spiccato senso di organizzazione del lavoro e ha fatto proprie le corrette regole igieniche nella conservazione e trasformazione dei prodotti alimentari. Gestisce in autonomia i processi di lavoro connessi alla preparazione, alla cottura e al servizio dei piatti, mentre opera su indicazioni del Cuoco/Chef di cucina per la programmazione dei menu e diete e per l'organizzazione del servizio di cucina. Possiede capacità tecniche professionali di base a livello operativo-esecutivo.

Il corso fornisce le competenze socio-culturali, tecnico-pratiche e relazionali per l'accesso al lavoro, senza tralasciare quegli strumenti di base, che, se integrati con interventi di formazione continua e di specializzazione, potranno portare alla professione autonoma.

L'azione formativa, finalizzata a sviluppare un tragitto graduale, con tappe progressive di avvicinamento alle situazioni reali e complesse dei vari ambienti di lavoro, ha individuato l'alternanza scuola-lavoro come esperienza formativa integrata con il resto del percorso, valorizzandone la portata educativa. Il percorso formativo teorico-pratico conta 3.000 circa ore di lezione, suddivise in **3 anni formativi**. Nel corso di ciascun anno formativo la progettazione didattica prevede la seguente articolazione per aree formative, i cui contenuti socio-culturali, scientifici e tecnici sono stati individuati e organizzati dalla Regione Lombardia:

AREA FLESSIBILITÀ (Orientamento e capacità personali e Religione, laboratorio approfondimento, recupero e sviluppo degli apprendimenti)

AREA LINGUISTICA E DELLE SCIENZE UMANE: AREA DEI LINGUAGGI

- o Lingua italiana
- o Lingua inglese

AREA STORICO-SOCIO-ECONOMICA

- o Storia/Geografia
- o Economia/Diritto

AREA MATEMATICO-SCIENTIFICA

- o Matematica
- o Scienze – Sicurezza/Ambiente
- o Informatica

AREA TECNICO-PROFESSIONALE

- o Legislazione igienico sanitaria e alimentare
- o Scienza dell'alimentazione e dietologia
- o Scienza e tecnologia alimentare
- o Tecnica professionale-Sicurezza (laboratori)

AREA ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

- o Stage al 2° e 3° anno



CODICE REGIONALE	AREA PROFESSIONALE	PERCORSO TRIENNALE ATTESTATO DI QUALIFICA PROFESSIONALE	QUARTO ANNO DIPLOMA PROFESSIONALE
3	servizi della ristorazione	operatore della ristorazione - preparazione pasti (Sondrio e Sondalo)	tecnico dei servizi di sala e bar (Sondrio e Sondalo) tecnico di cucina (Sondrio e Sondalo)