



Percorsi Triennali di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP)

Programma Operativo Regionale FSE 2014-2020
Regione Autonoma della Sardegna CCI
2014IT05SFOP021
Asse Prioritario 3 – ISTRUZIONE E FORMAZIONE

PERCORSO DI QUALIFICA PER OPERATORE PROFESSIONALE – LIVELLO 3 EQF

SEDE TEORIA	SEDE PRATICA	DURATA
Nuoro Via Manzoni 30	Nuoro, via Marisa Bellisario 61	3 anni
PERCORSO FORMATIVO		
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE INDIRIZZO "PREPARAZIONE PASTI"		
ORE	ALLIEVI	REQUISITI
2970 (990 per annualità)	16	Licenza media

DESCRIZIONE DELLA FIGURA PROFESSIONALE

L'Operatore della ristorazione – "preparazione pasti" si occupa delle diverse fasi della preparazione dei pasti per alberghi, ristoranti, mense aziendali e ospedali, partendo dalla scelta degli ingredienti fino all'esecuzione finale del piatto. Lavora in collaborazione con altri cuochi e aiuto-cuochi e si occupa anche della pulizia dei locali e delle attrezzature.

CARATTERISTICHE PERSONALI L'Operatore della ristorazione – preparazione pasti dev'essere pulito ed ordinato, preciso, attento e veloce. Ha fantasia e gusto estetico, prontezza di riflessi e buona memoria. Ha resistenza fisica e buona manualità; sa organizzare il proprio lavoro e collaborare con i colleghi. E' disponibile a lavorare anche nei giorni festivi.

COSA IMPARERAI Al termine del corso sarai in grado di: applicare le norme di igiene e sicurezza sul lavoro relativamente ai cibi, alle attrezzature e ai locali; riconoscere le principali caratteristiche merceologiche degli alimenti e le modalità di conservazione; comporre i menu in modo equilibrato, in base alle proprietà dietetiche dei cibi; utilizzare gli strumenti e le attrezzature presenti in una cucina professionale (forni, frigoriferi, ecc.); collaborare alla preparazione, decorazione e presentazione di piatti semplici; supportare la programmazione degli acquisti e calcolare il costo dei piatti preparati

COME PUOI PROSEGUIRE GLI STUDI Con questa Qualifica Professionale potrai proseguire gli studi iscrivendoti a un percorso di Istruzione al fine di conseguire un Diploma di Scuola Secondaria di Secondo grado oppure, ove possibile, frequentando il Quarto anno di un corso di Formazione Professionale quadriennale e conseguire un Diploma Professionale.

IN QUALI AMBITI POTRAI LAVORARE

L'operatore della ristorazione - preparazione pasti può lavorare in alberghi, ristoranti di varie categorie, in Italia o all'estero; in mense del settore pubblico (ad esempio ospedali e scuole) o privato (ad es. aziende); in laboratori artigianali del settore alimentare, come pasticci, pasticcerie, macellerie, gastronomie, ecc. In futuro, dopo aver acquisito esperienza ed autonomia, potrà gestire, in qualità di lavoratore autonomo, un punto di servizio ristorativo.

ARTICOLAZIONE DEL PERCORSO Il percorso è articolato in materie di base e professionalizzanti, affrontate secondo metodi di apprendimento innovativi e attraverso la realizzazione di situazioni reali in aula e nel laboratorio di cucina.

680 ore di corso verranno svolte presso il laboratorio di cucina, dove apprenderai le competenze specifiche del settore.

Farai anche delle visite didattiche presso aziende del settore, e sarai aiutato da preziose testimonianze di professionisti, che ti supporteranno per l'eventuale partecipazione a concorsi e ad eventi.

STAGE Nel secondo e terzo anno sarai inserito in un'azienda del settore per lo svolgimento dello stage, parte integrante del percorso formativo, della durata complessiva di 390 ore.

Durante tutta la durata del percorso, si svolgeranno attività di orientamento atte ad accompagnarti nell'elaborazione del tuo progetto formativo professionale.

IL PERCORSO COMPRENDE LO SVILUPPO DI:

- **COMPETENZE DI BASE**

Lingua Italiana, Lingua Inglese, Matematica, Cultura Storico-Sociale, Scienze Tecnologiche, Tecnologie Informatiche, Cittadinanza Attiva e Pari Opportunità, Educazione Ambientale, Salute e Sicurezza nei luoghi di lavoro. Attività extra-corsuale: Educazione fisica, motoria e sportiva.

- **COMPETENZE PROFESSIONALIZZANTI:**

Sistemi e tecnologie della ristorazione, Tecniche e sistemi di conservazione dei prodotti alimentari, Laboratorio di cucina – preparazione alimenti, Laboratorio di cucina – preparazione pasti



Formiamo nuove generazioni

Ente storico di formazione professionale no profit che ha come scopo l'istruzione, la formazione e la promozione professionale, umana, culturale sociale delle persone

www.casadicarita.org



<https://www.facebook.com/casadicaritaNuoro>

via Manzoni 30, 08100 Nuoro

TEL. **0784.255001** – FAX **0784.250069**

e-mail: centro.nuoro@casadicarita.org



UNIONE EUROPEA
FONDO SOCIALE EUROPEO



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
Assessoradu de su Trabballu, Formatzione Professionale,
Cooperatzione e Segurantzia Sotziale
Assessorato del Lavoro, Formazione Professionale,
Cooperazione e Sicurezza Sociale



STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO

		I ANNO	II ANNO	III ANNO	TOTALE
Competenze di base	Asse culturale dei linguaggi – Lingua Italiana	90	60	30	180
	Asse culturale dei linguaggi – Lingua Inglese	90	50	25	165
	Asse culturale matematico	85	45	25	155
	Asse culturale scientifico - tecnologico	70	35	20	125
	Asse culturale storico sociale	85	40	25	150
Totale Competenze di base		420	230	125	775
Competenze professionali	Competenze professionali comuni (Salute e Sicurezza; Qualità; Tecnologie Informatiche, Educazione Ambientale)	70	60	35	165
	Competenze professionali	380	470	540	1390
Totale Competenze professionali		450	530	575	1555
Personalizzazione	Competenze di cittadinanza	10	10	10	30
	Accoglienza – Orientamento	40	30	15	85
	Totale trasversali e Orientamento	50	40	25	115
	Recuperi e approfondimenti/contestualizzazione	70	40	25	135
Stage	Stage	-----	150	240	390
Totale		990	990	990	2970