

TRIENNIO

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE PREPARAZIONE PASTI

per l'ottenimento dell'**Attestato di qualifica di istruzione e formazione professionale** (II livello europeo) rilasciato dalla Regione Lombardia, spendibile in ambito lavorativo e valido su tutto il territorio nazionale

DESTINATARI

Adolescenti e giovani tra i 14 e i 18 anni
in possesso della licenza di Scuola secondaria
di primo grado (scuola media)

QUARTO ANNO

per l'ottenimento dell'**Attestato di diploma professionale di Tecnico** (III livello europeo) rilasciato dalla Regione Lombardia, riconosciuto in ambito lavorativo e valido su tutto il territorio nazionale

QUINTO ANNO INTEGRATIVO

per l'ottenimento del **Diploma di Scuola secondaria superiore** in collaborazione con un Istituto professionale di Stato

ATTIVITÀ EXTRACURRICULARI



Una professione creativa e di grande originalità, a cavallo tra la tradizione, il piacere del gusto, l'educazione alimentare e i nuovi modi di intendere il benessere della persona. Un ambito nel quale cimentarsi.

ALESSANDRO, 21 anni

...ho conseguito la qualifica professionale come operatore della ristorazione-preparazione pasti, ho deciso che per migliorare le mie competenze era necessario anche il diploma tecnico, che ho conseguito con il IV anno. Il CSF mi ha offerto la possibilità di lavorare e studiare un anno a Lione con un contratto di apprendistato in un ristorante francese. E' stato un anno impegnativo ma ho imparato molto: ho deciso di rimanere in Francia e oggi lavoro come chef di partita in un famoso caffè di Parigi.



L'operatore della ristorazione – preparazione pasti gestisce le fasi di produzione e il servizio di cibi/alimenti.

Per la **programmazione di menù** e per l'**organizzazione del servizio di cucina** segue le indicazioni del Cuoco e dello Chef di cucina. Ha uno spiccato senso di organizzazione del lavoro e segue le regole igieniche nella conservazione e trasformazione dei prodotti alimentari.

Lavora, individualmente e/o in collaborazione con altri, nelle **aziende della ristorazione commerciale** (ristoranti tradizionali, gourmet, ristoranti per banchetti, ristoranti d'albergo, gastronomie di centri commerciali, ...) e della **ristorazione collettiva** (mense scolastiche, aziende di produzione pasti, ristorazione viaggiante, ...).

ARTICOLAZIONE ORARIA	I Anno	II Anno	III Anno		IV Anno		V Anno (OVE PREVISTO)
	MONTE ORE				MONTE ORE		
	ANNUALE			SETTIMANALE	ANNUALE	SETTIMANALE	
Area linguistica	170	120	100	5	140	5	Piano di studi definito in base all'indirizzo scelto
Area matematico-scientifica-tecnologica	230	170	140	7	215	8	
Area storico-socio-economica	90	60	50	3	90	3	
Area tecnico-professionale: laboratorio e teoria professionale (*)	351	282	232	10	330	14	
Area stage (**)	-	210	310	-	215	-	
Area flessibilità: orientamento; laboratori espressivo-motori e di recupero	149	148	148	5	-	-	
MONTE ORE COMPLESSIVO	990	990	990	30	990	30	
(*) Il percorso si basa sull'utilizzo di aule didattiche e di laboratori attrezzati secondo il modello aziendale del settore professionale di riferimento.							
(**) Il corso prevede un periodo di formazione in azienda nel secondo, terzo e quarto anno di frequenza.							

POSTI DISPONIBILI A.F. 2014/2015:

SEDE DEL CORSO:

CONTATTI :

REFERENTE DEL CORSO (pre-iscrizioni e iscrizioni):

FREQUENZA DELLE LEZIONI:

TERMINE ISCRIZIONI:

INIZIO CORSI:

TERMINE CORSI:

OPEN DAY: