

## L'OPERATORE ALLA RISTORAZIONE

Interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/ utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività relative alla preparazione dei pasti e ai servizi di sala e di bar con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti semplici cucinati e allestiti, nel servizio di sala.

## LE COMPETENZE

## IN ESITO AL PERCORSO DI QUALIFICA PROFESSIONALE IN OPERATORE ALLA RISTORAZIONE SONO:

- Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività della ristorazione.
- 2. Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.
- 3. Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienicosanitarie.
- 4. Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali.
- Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria.



PIANO FORMATIVO	I ANNO	II ANNO	III ANNO
ITALIANO	3	3	3
INGLESE	3	3	3
MATEMATICA e FISICA	3	3	3
STORIA e GEOGRAFIA	2	1	1
SCIENZE INTEGRATE	2	0	0
INFORMATICA	2	2	2
DIRITTO ECONOMIA	2	1	1
SCIENZA degli ALIMENTI	2	2	2
LAB. CUCINA	5	6	6
LAB. SERVIZI ACCOGLIENZA	3	0	0
SICUREZZA/ORIENTAMENTO	2	2	2
SCIENZE MOTORIE SPORTIVE	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA	1	1	1
STAGE	0	6	6
TOTALE			



