



Centro C.I.A.C. Prat
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE – PREPARAZIONE PASTI

PER CHI...

- è interessato al mondo del turismo e della ristorazione
- ama “mettere le mani in pasta”
- è attratto dalle problematiche legate agli alimenti e alla salute

SE...

- ti interessa conoscere l’enogastronomia
- ti interessa sviluppare la tua creatività in cucina
- ti interessa partecipare all’organizzazione di pranzi e buffet adatti per le diverse occasioni
- sei curioso di avvicinarti alle più recenti filosofie legate al cibo

IL QUALIFICATO IN QUESTO PROFILO PROFESSIONALE HA COMPETENZE:

- di enogastronomia e turismo
- di organizzazione e esecuzione del servizio ristorativo
- di educazione alimentare e igiene
- linguistiche e informatiche integrate con quelle di ambito professionale

PER ESSERE IN GRADO DI:

- operare in qualità di “commis” di cucina in grandi alberghi, ristoranti, imprese di ristorazione collettiva o imprese di catering
- operare all’interno di Pasticcerie e Gastronomie
- relazionarsi in modo proficuo con le varie funzioni delle brigate di cucina

OGNI ANNUALITA’ DEL PERCORSO TRIENNALE PREVEDE 990 ORE DI FORMAZIONE DISTRIBUITE IN 30 ORE SETTIMANALI

LE ORE DEDICATE ALLO SVILUPPO DELLE COMPETENZE DI BASE (italiano, matematica, inglese, francese, ecc.) RAPPRESENTANO IL 50% DELLE ORE CORSO E SONO CONTESTUALIZZATE AL PROFILO PROFESSIONALE.

NOI TI OFFRIAMO

- Docenti tecnici titolari di attività nell’ambito della ristorazione
- Incontri con professionisti del settore economico
- Alternanza scuola lavoro in grandi alberghi, ristoranti, imprese di ristorazione collettiva o imprese di catering
- Progetti per il consolidamento dello studio delle lingue, soggiorni studio all’estero, progetti di scambio culturale

Una scelta che prepara al mondo del lavoro e consente la prosecuzione in ambito scolastico o in quello formativo con il 4° anno di Diploma Tecnico di Cucina.

LE ORE DEDICATE ALLO SVILUPPO DELLE COMPETENZE PROFESSIONALI VENGONO SVOLTE COMPLETAMENTE A LIVELLO LABORATORIALE (LABORATORIO DI CUCINA DIDATTICA, LABORATORIO DI CUCINA PROFESSIONALE, LABORATORIO DI PASTICCERIA).

LE ORE DESTINATE AGLI STAGE AZIENDALI DURANTE IL 3° ANNO SONO SUPPORTATE DA UN PROGETTO INDIVIDUALIZZATO PER OGNI SINGOLO ALLIEVO.