



# Operatore/trice alimentare e della ristorazione

## Aiuto cuoco – Addetto/a sala e bar

### Panificatore/Pasticciere

#### SEDE DEL CORSO

Viale Italia 548, Sesto San Giovanni  
 Telefono: 02.45430011  
 cfp.grandi@afolnordmilano.it

#### DURATA DEL CORSO

3 anni  
 990 ore annue – frequenza diurna

#### STAGE

Previsto:  
 208 ore nel secondo anno di corso;  
 320 ore nel terzo anno di corso

#### ESAME FINALE

Esame di qualifica

#### ATTESTATO

Attestato di qualifica professionale di *Operatore/trice alimentare e della ristorazione: aiuto cuoco – addetto sala e bar – panificatore/pasticciere* II livello europeo

#### OBIETTIVI

Il corso permette l'acquisizione delle competenze necessarie per entrare nel mondo del lavoro in imprese di ristorazione appartenenti sia al comparto alberghiero che a quello ristorativo tradizionale o in contesti produttivi e di distribuzione commerciale. Al termine del corso, i partecipanti saranno in grado di affrontare una varietà di compiti professionali di base in contesti operativi che richiedono capacità esecutivo-operative e di sufficiente autonomia.

I corsi per operatore/trice dell'alimentazione prevedono un primo anno comune e dal secondo anno la scelta fra tre profili di qualifica in uscita: Aiuto cuoco, Panificatore/pasticciere, Addetto/a di sala e bar.

#### DESTINATARI

Allievi in diritto dovere di istruzione e formazione.

#### PREREQUISITI

Possesso del titolo di studio conclusivo del primo ciclo ( Licenza Media ).

#### FIGURA PROFESSIONALE

L'operatore/trice alimentare e della ristorazione è un profilo professionale polivalente, in grado di affrontare una varietà di compiti professionali di base in contesti operativi che richiedono capacità esecutivo-operative e di sufficiente autonomia quali preparazione, cottura e distribuzione di alimenti, di prodotti panari e dolciari, di bevande e di derrate alimentari in generale; organizzazione e gestione dei servizi di sala e bar.

Presta la propria opera in qualità di dipendente in imprese di ristorazione appartenenti sia al comparto alberghiero che a quello ristorativo tradizionale o in contesti produttivi e di distribuzione commerciale.

Materia di studio	1° anno	2° anno	3° anno
Lingua italiana	80	52	46
Lingua inglese	64	52	46
Sicurezza e salute sul lavoro	30	26	20
Economia/diritto	40	26	20
Storia Geografia	40	26	20
Matematica	80	64	50
Scienze	57	20	20
Informatica	64	58	40
Personalizzazione e recupero	149	148	148
Igiene e microbiologia	40	20	20
Scienza dell'alimentazione / dietologia	40	20	20
Scienza e tecnologia alimentare	66	50	50
Laboratorio professionale	240	220	170
Stage	-	208	320
TOTALE	990	990	990

#### LABORATORI E ATTIVITÀ COMPLEMENTARI

Le attività laboratoriali, della durata indicata, permettono di attuare tutte le metodiche inerenti la professione di aiuto cuoco – addetto/a sala e bar – panificatore/pasticciere e costituiscono una forte esperienza professionalizzante.