



Operatore/trice preparazione pasti

Sede del corso: Sede operativa CFP A. Grandi
Viale Italia, 548 – Sesto S. Giovanni

DURATA DEL CORSO:
3 anni
990 ore annue –
frequenza diurna

ESAME FINALE:
Esame di qualifica

ATTESTATO:
Attestato di qualifica professionale, Il livello europeo. Ai sensi della L. 19/2007, è inoltre possibile passare ad altro ordinamento scolastico mediante la certificazione dei crediti formativi acquisiti o di accedere al 4° anno di IFP

STAGE:
Previsto:
208 ore nel II anno di corso; 322 nel III anno di corso

LABORATORI ED ATTIVITÀ COMPLEMENTARI:
permettono di attuare tutte le metodiche inerenti la professione e costituiscono un'esperienza importante per la professione

> Obiettivi

Il corso permette l'acquisizione delle competenze necessarie per operare sia in imprese ristorative appartenenti al comparto alberghiero che in quelle tradizionali o in contesti produttivi e di distribuzione commerciale. I processi di lavoro nei quali l'operatore/trice è chiamato ad intervenire sono quelli della preparazione e cottura dei piatti di qualsiasi tipo, dalla programmazione dei menù all'organizzazione e gestione del servizio di cucina.

> Destinatari

Allievi in diritto dovere di istruzione e formazione

> Prerequisiti

Possesso del titolo di studio conclusivo del primo ciclo (Licenza scuola secondaria di primo grado)

> Figura professionale

L'**operatore/trice preparazione pasti** è in grado di gestire in autonomia e/o in collaborazione con altri i processi che portano alla produzione e vendita di alimenti nella piccola, media e grande ristorazione. Nel rispetto della normativa vigente in materia di igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro, realizza menù di qualsiasi tipo sulla base delle indicazioni ricevute dallo Chef di cucina, effettua verifiche di carattere merceologico-qualitativo sugli alimenti, garantisce la correttezza dei processi di preparazione e cottura e la qualità finale dei cibi.

Materia di studio	1° anno	2° anno	3° anno
Lingua italiana	80	52	46
Lingua inglese	64	52	46
Sicurezza, salute sul lavoro	30	26	20
Economia e diritto	40	26	20
Storia e Geografia	40	26	20
Matematica	80	64	50
Scienze	57	20	20
Informatica	64	58	40
Personalizzazione	149	148	148
Igiene e microbiologia	40	20	20
Scienze alimentari/dietologia	40	20	20
Scienze e tecnologia alimentare	66	50	50
Laboratorio professionale	240	220	170
Stage	-	208	322
TOTALE	990	990	990