



OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande

TITOLO ACQUISITO

Qualifica di Istruzione e Formazione Professionale di III livello EQF, rilasciata da Regione Lombardia, valida su tutto il territorio nazionale e Unione Europea

CHE COSA FA

Si occupa della preparazione giornaliera della sala, dei tavoli di servizio e del bar. Gestisce il servizio alla clientela, somministra bevande, gelati, snack e realizza prodotti di caffetteria e bevande miscelate nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

SBOCCHI PROFESSIONALI

Inserimento in alberghi, ristoranti, bar di varie categorie, in Italia e all'estero. Può essere impiegato come cameriere in strutture di tipo fieristico, in aziende di catering per cerimonie e eventi

DURATA

TRIENNALE, 990 ORE ANNUE
Dal lunedì al venerdì

SBOCCHI FORMATIVI

1. Possibilità di accedere al quarto anno nel percorso di **Tecnico dei Servizi di Sala-Bar** (Annuale, 990 ore). Titolo acquisito: Diploma Professionale Regionale di Istruzione e Formazione Professionale di IV livello EQF, rilasciato da Regione Lombardia, valido su tutto il territorio nazionale e UE

2. A conclusione del 4° anno, possibilità di prosecuzione nel 5° anno presso Istituti Professionali al fine di ottenere il diploma di maturità

*Nel corso del terzo e quarto anno possibilità di effettuare l'esperienza di stage all'estero. Tutti i percorsi possono essere effettuati anche tramite il contratto di Apprendistato per la qualifica e il diploma professionale (art.43 Dlgs 81/2015)



cfpzandelli.it/ponte



0364 91390



didattica.pontedilegno@cfpzandelli.it

ORE SETTIMANALI

MATERIE	1°anno	2°anno	3°anno	4°anno
LINGUA ITALIANA	3	3	3	3
LINGUA INGLESE	2	2	2	2
DIRITTO/ECONOMIA	2	2	2	2
STORIA/GEOGRAFIA	1	1	1	1
MATEMATICA	2	2	2	2
SCIENZE	1	1	1	-
INFORMATICA	2	2	2	2
ATTIVITÀ MOTORIE	1	1	1	1
IRC	1	1	1	1
PERSONALIZZAZIONE	1	1	1	-
SICUREZZA/AMBIENTE/QUALITÀ	1	-	-	-
LABORATORIO DI SALA BAR	10	7	7	6
TECNICA TURISTICA ALBERGHIERA	1	1	1	-
COMUNICAZIONE E RELAZIONE	1	-	-	-
LABORATORIO ABBINAMENTO CIBO VINO	-	-	-	1
GESTIONE D'IMPRESA	-	-	-	1
MERCEOLOGIA, IGIENE E SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE	2	1	1	2
MARKETING E PSICOLOGIA CLIENTE	-	-	-	1
MICROLINGUA INGLESE	1	1	1	2
STAGE	-	8 SETT	8 SETT	10 SETT

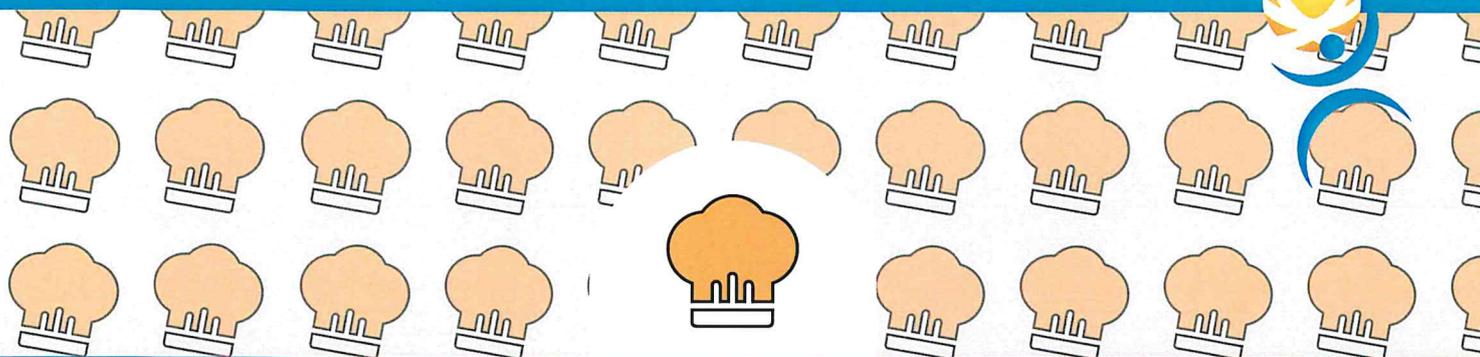
PECULIARITÀ DELLA SEDE

Metodologia didattica Scuola impresa non simulata, il centro di formazione è collocato in una struttura che eroga servizi di accoglienza e ristorazione per allievi e ospiti esterni. Pertanto gli allievi sono operativi nei laboratori già dalle prime settimane di scuola

POSSIBILITÀ DI CONVITTO NELLA STRUTTURA

SETTORE AGROALIMENTARE E TURISMO/SPORT

I percorsi saranno cofinanziati a partire dalla terza annualità con risorse del FSE 2014-2020



OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

TITOLO ACQUISITO

Qualifica di Istruzione e Formazione Professionale di III livello EQF, rilasciata da Regione Lombardia, valida su tutto il territorio nazionale e Unione Europea

CHE COSA FA

Realizza la preparazione di antipasti, primi e secondi piatti, prodotti panari e dolci in base alle ricette regionali, nazionali ed internazionali, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

SBOCCHI PROFESSIONALI

Inserimento in alberghi e ristoranti di varie categorie, in Italia e all'estero, in mense del settore pubblico o privato, laboratori artigianali del settore alimentare come pastifici, gastronomie

DURATA

TRIENNALE, 990 ORE ANNUE

Dal lunedì al venerdì

SBOCCHI FORMATIVI

1. Possibilità di accedere al quarto anno nel percorso di **Tecnico di Cucina** (Annuale, 990 ore). Titolo acquisito: Diploma Professionale Regionale di Istruzione e Formazione Professionale di IV livello EQF, rilasciato da Regione Lombardia, valido su tutto il territorio nazionale e UE

2. A conclusione del 4° anno, possibilità di prosecuzione nel 5° anno presso Istituti Professionali al fine di ottenere il diploma di maturità

*Nel corso del terzo e quarto anno possibilità di effettuare l'esperienza di stage all'estero. Tutti i percorsi possono essere effettuati anche tramite il contratto di Apprendistato per la qualifica e il diploma professionale (art.43 Dlgs 81/2015)



cfpzandelli.it/ponte



0364 91390



didattica.pontedilegno@cfpzandelli.it

MATERIE	ORE SETTIMANALI			
	1°anno	2°anno	3°anno	4°anno
LINGUA ITALIANA	3	3	3	3
LINGUA INGLESE	2	2	2	2
DIRITTO/ECONOMIA	2	2	2	2
STORIA/GEOGRAFIA	1	1	1	1
MATEMATICA	2	2	2	2
SCIENZE	1	1	1	-
INFORMATICA	2	2	2	2
ATTIVITÀ MOTORIE	1	1	1	1
IRC	1	1	1	1
PERSONALIZZAZIONE	1	1	1	-
SICUREZZA/AMBIENTE/QUALITÀ	1	-	-	-
MICROLINGUA INGLESE	1	1	1	2
LABORATORIO CUCINA	10	7	7	5
COMUNICAZIONE E RELAZIONE	1	-	-	-
TECNICA TURISTICA E ALBERGHIERA	1	1	1	-
MERCEOLOGIA, IGIENE E SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE	2	1	1	2
LABORATORIO PANIFICAZ. PASTICCERIA	-	-	-	1
GESTIONE D'IMPRESA	-	-	-	1
MARKETING E PSICOLOGIA CLIENTE	-	-	-	1
ABBINAMENTO CIBO E VINO	-	-	-	1
STAGE	-	8 SETT	8 SETT	10 SETT

PECULIARITÀ DELLA SEDE

Metodologia didattica Scuola impresa non simulata, il centro di formazione è collocato in una struttura che eroga servizi di accoglienza e ristorazione per allievi e ospiti esterni. Pertanto gli allievi sono operativi nei laboratori già dalle prime settimane di scuola

POSSIBILITÀ DI CONVITTO NELLA STRUTTURA