



OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande

Obiettivi: Il corso forma figure professionali in grado di svolgere, individualmente e/o in collaborazione con altri, la somministrazione e la vendita di alimenti e bevande, realizzando i diversi tipi di servizio di sala (dal ristorante al Grand Hotel) e le principali preparazioni di bar. Al termine del corso l'allievo sarà in grado di gestire in autonomia la preparazione giornaliera della sala da ristorazione e del bar, il rapporto con la clientela, e, su indicazione del responsabile aziendale, saprà portare a termine commesse più elaborate, lavorando a un livello operativo-esecutivo.

Sbocchi occupazionali: L'allievo diplomato si inserisce in aziende di ristorazione (ristoranti tradizionali, ristoranti gourmet, ristoranti per banchetti, ristoranti d'albergo e Grand Hotel, ecc.) e in esercizi pubblici di vendita (bar, pub, enoteche).

Ottenuta la qualifica triennale è possibile accedere al successivo quarto anno, perfezionando la preparazione professionale e conseguendo l'attestato di Diploma Professionale di Tecnico.

Durata del corso: triennale (2970 ore totali)

annualità	1°	2°	3°
<i>Competenze di base</i>			
Italiano e Comunicazione	70	45	45
Inglese	100	50	42
Storia e Diritto	70	45	45
Matematica e Scienze	72	42	63
Informatica	72	40	40
Personalizzazione	47	20	15
Attività fisiche e motorie	35	20	20
Etica	35	20	20
<i>Competenze tecnico-professionali</i>			
Scienze dell'alimentazione	47	65	60
Sicurezza e Igiene	24		
Laboratorio professionale (Sala Bar, curvatura cucina e Pasticceria)	418	218	145
Totale ore annuali *	990	990	990
di cui di stage		425	495

(*) Il corso prevede, in media, 30 ore settimanali