

**OPERATORE DELLA RISTORAZIONE – PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI** (Sondrio e Sondalo)

L'Operatore della ristorazione interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consente di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività relative alla preparazione dei pasti e ai servizi di sala e di bar con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti semplici cucinati e allestiti, nel servizio di sala.

<b>AREA</b>	<b>Discipline</b>	<b>1° anno ore/sett</b>	<b>2° anno ore/sett</b>	<b>3° anno ore/sett</b>
<b>IRC</b>	religione	1	1	1
<b>Linguistica</b>	italiano	3	3	3
	inglese	3	3	3
	tedesco	1	1	1
<b>Storica socio- economica</b>	storia geografia	1	1	1
	econ/diritto	1	1	1
<b>Scientifica</b>	matematica	3	3	3
	scienze	2	2	1
	informatica	2	2	2
<b>sicurezza</b>	teoria/sicurezza	0	1	0
<b>teo prof</b>	tecnica profes/teoria	2	2	2
<b>tecn prof</b>	tecnica profes/laboratorio	11	10	10
	<b>totale ore settimanali</b>	30	30	28
	<b>ore stage annue</b>	0	330	435

Al termine dei tre anni è possibile proseguire con un **quarto anno** e conseguire il diploma di **TECNICO DI CUCINA**.

**TECNICO DI CUCINA** (Sondrio e Sondalo)

Il Tecnico di cucina interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, esercitando il presidio del processo di preparazione pasti e allestimento dei piatti attraverso l'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e dell'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato. Possiede competenze funzionali alla definizione dell'offerta di ristorazione, alla valorizzazione dei prodotti del territorio, all'approvvigionamento e conservazione delle materie prime, alla realizzazione e alla cura di prodotti cucinati e allestiti.

AREA	Discipline	IV anno ore/sett
IRC	religione	1
Linguistica	italiano	3
	inglese	3
	tedesco	1
Storica socio- economica	storia/geografia	1
	econ/diritto	1
	gestione aziendale	1
Scientifica	matematica	3
	informatica	2
sicurezza	teoria/sicurezza	1
teo prof	tecnica profess/teoria	3
tecn prof	tecnica profess/labor	6
	<b>totale ore settimanali</b>	26
	<b>ore stage annue</b>	443

Al termine del quarto anno, presso la sede di Sondalo, è inoltre possibile frequentare un **quinto anno** di preparazione agli esami di maturità alberghiera presso un istituto professionale statale.