

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.

AREA	Discipline	1° anno ore/sett	2° anno ore/sett	3° anno ore/sett
IRC	religione	1	1	1
Linguistica	italiano	3	3	3
	inglese	3	3	3
	tedesco	1	1	1
Storica socio- economica	storia geografia	1	1	1
	econ/diritto	1	1	1
Scientifica	matematica	3	3	3
	scienze	2	2	1
	informatica	2	2	2
sicurezza	teoria/sicurezza	0	1	0
teo prof	tecnica profes/teoria	2	2	2
tecn prof	tecnica profes/laboratorio	11	10	10
	totale ore settimanali	30	30	28
	ore stage annue	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
	totale ore settimanali	26
	ore stage annue	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.