

Operatore della Ristorazione: Preparazione degli Alimenti e Allestimento Piatti

Sede di Ponte di Legno

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 IV anno, possibilità di proseguire:
- con percorso IFTS ordinamentale o in apprendistato di I livello art.43 DLgs 81/2015;
- V 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).

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	1	1	1	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	2	2	2	1
LABORATORIO CUCINA	10	7	7	7
GESTIONE D'IMPRESA	-	-	-	1
TECNICA TURISTICA ALBERGHIERA	2	2	1	-
MERCEOLOGIA, IGIENE E SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE	2	2	2	1
MARKETING E PSICOLOGIA CLIENTE	-	-	-	1
STAGE	-	8 SETT.	10 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

Operatore della Ristorazione: Allestimento Sala e Somministrazione Piatti e Bevande

Sede di Ponte di Legno

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 IV anno, possibilità di proseguire:
- con percorso IFTS ordinamentale o in apprendistato di I livello art.43 Dlgs 81/2015;
- V 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).

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	1	1	1	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	7
TECNICA TURISTICA ALBERGHIERA	2	2	1	-
GESTIONE D'IMPRESA	-	-	-	1
MERCEOLOGIA, IGIENE E SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE	2	2	2	1
MARKETING E PSICOLOGIA CLIENTE	-	-	-	1
MICROLINGUA INGLESE	2	2	2	1
STAGE	-	8 SETT.	10 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

Operatore delle Produzioni Alimentari: Lavorazione e Produzione di Pasticceria, Pasta e Prodotti da Forno

Sede di Ponte di Legno

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 produzione, del confezionamento, della conservazione e dello stoccaggio dei prodotti da forno e dolciari, applicando i profili normativi di igiene.

SBOCCHI PROFESSIONALI

Inserimento in panifici e in pasticcerie, sia a carattere artigianale che industriale. Lavora anche in alberghi e ristoranti per la preparazione di dolci e di prodotti panari.

DURATA

TRIENNALE, 990 ORE ANNUE
Dal lunedì al venerdì.

SBOCCHI FORMATIVI

1. Possibilità di accedere al quarto anno nel percorso di **Tecnico delle Produzioni Alimentari: Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno** (Annuale, 990). 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 IV anno, possibilità di proseguire:
- con percorso IFTS ordinamentale o in apprendistato di I livello art.43 Dlgs 81/2015;
- V 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).

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	1	1	1	2
SCIENZE	1	1	1	-
STORIA/GEOGRAFIA	1	1	1	1
MATEMATICA	2	2	2	2
INFORMATICA	2	2	2	2
ATTIVITÀ MOTORIE	1	1	1	1
IRC	1	1	1	1
PERSONALIZZAZIONE	1	1	1	1
MICROLINGUA INLESE	2	2	2	1
SICUREZZA AMBIENTE E QUALITÀ	1	-	-	-
LABORATORIO DI PANIFICAZIONE E PASTICCERIA	10	7	7	7
GESTIONE D'IMPRESA	-	-	-	1
TECNICA TURISTICA ALBERGHIERA	2	2	1	-
MERCEOLOGIA, IGIENE E DIETOLOGIA, SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE	2	2	2	1
MARKETING E PSICOLOGIA DEL CLIENTE	-	-	-	1
STAGE	-	8 SETT.	10 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