

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE –

PREPARAZIONE PASTI E ALLESTIMENTO PIATTI

L'**Operatore della Ristorazione** con indirizzo **Preparazione pasti e allestimento piatti** può trovare impiego in qualità di “**commis**” di **cucina** in tutte le aziende che hanno attività di produzione culinaria quali **grandi alberghi, ristoranti, imprese di ristorazione collettiva, catering, banqueting e gastronomie**.

L'obiettivo del corso è quello di apprendere le **tecniche di cucina**, approfondendo nell'arco dei tre anni la cultura enogastronomica **piemontese, regionale italiana e internazionale**.

Obiettivi del corso:

- comprendere le norme igienico sanitarie e applicare il piano di autocontrollo HACCP;
- imparare ad utilizzare gli strumenti e le attrezzature di una cucina professionale;
- conoscere le diverse preparazioni e saper realizzare piatti di cucina piemontese, regionale italiana e internazionale su indicazione dello chef;
- definire e pianificare le fasi di lavoro, scegliendo le materie prime e i semilavorati da utilizzare;
- apprendere la terminologia tecnica di cucina in lingua inglese e francese e le nozioni di enogastronomia, con particolare riferimento al territorio;
- imparare a relazionarsi nel contesto lavorativo con le figure di riferimento

Le esperienze di stage si possono svolgere **sul territorio oppure, per i più meritevoli, in altre realtà di alta ristorazione in Italia e all'estero**.

In particolare, attraverso il **programma Erasmus +**, è anche possibile fare un'esperienza in un altro paese europeo **per migliorare le proprie conoscenze linguistiche** e conoscere **diverse culture enogastronomiche e lavorative**.

Il corso si conclude con il conseguimento della **Qualifica Professionale, corrispondente al terzo livello degli** standard EQF, ossia lo standard europeo per i titoli e le certificazioni.

Inoltre, il conseguimento della Qualifica consente l'iscrizione alla Camera di Commercio per la **somministrazione di alimenti e bevande**.

Conseguita la qualifica è possibile **entrare nel mondo del lavoro** oppure **proseguire gli studi** acquisendo un diploma tecnico professionale oppure conseguendo un diploma di maturità in una scuola pubblica per accedere all'Università.

MATERIE DI BASE: italiano, inglese, matematica, storia, scienze, diritto ed economia, informatica

MATERIE PROFESSIONALIZZANTI: tecnica e pratica di cucina, enogastronomia, educazione alimentare, scienze degli alimenti, igiene e sicurezza sul lavoro, inglese e francese tecnico.

COSTO: gratuito, grazie al finanziamento della Regione Piemonte

DURATA: triennale. Sono previste 2970 ore di formazione, di cui 300 in stage

DESTINATARI: studenti in obbligo di istruzione, dai 14 ai 24 anni

PREREQUISITI: Obbligo scolastico assolto

TITOLO RILASCIATO: Qualifica professionale

SEDE DI SVOLGIMENTO:

SCUOLA ALBERGHIERA CIAC "FERDINANDO PRAT"

Via Varmondo Arborio, 5 - 10015 IVREA (TO)

Tel.: 0125 1865420

email: sede.ivreaprat@ciacformazione.it