



OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

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 4° anno, possibilità di prosecuzione nel 5° anno presso Istituti Professionali al fine di ottenere il diploma di maturità

MATERIE	1°anno	2°anno	3°anno	4°anno
LINGUA ITALIANA	100	78	46	65
LINGUA INGLESE	66	52	46	65
DIRITTO/ECONOMIA	33	26	23	23
STORIA/GEOGRAFIA	33	26	23	23
MATEMATICA	66	52	69	68
SCIENZE	34	26	23	23
INFORMATICA	66	52	46	46
ATTIVITÀ MOTORIE	33	26	20	22
IRC	33	25	23	25
PERSONALIZZAZIONE	35	26	21	-
SICUREZZA/AMBIENTE/QUALITÀ	25	20	20	5
LABORATORIO CUCINA	231	151	132	118
MICROLINGUA FRANCESE	-	50	46	35
MARKETING/GESTIONE AZIENDALE	-	-	-	36
INGLESE PROFESSIONALIZZANTE*	68	26	23	-
TECNICA TURISTICA ALBERGHIERA	68	50	46	-
MERCEOLOGIA, IGIENE E DIETOLOGIA, SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE	99	50	46	36
STAGE	-	280	360	400
TOTALE ORE	990	990	990	990

*Co-docenza in laboratorio dal 2° anno

PECULIARITÀ DELLA SEDE

Lo stage è l'esperienza che qualifica fortemente il percorso formativo. Si svolge dal 2° anno presso strutture alberghiere e ristoratorie del territorio. Durante il 3° e il 4° anno invece, il tirocinio viene realizzato, con modalità residenziale, in selezionati hotel e ristoranti delle principali località turistiche in Italia e all'estero. I nostri studenti partecipano a numerose manifestazioni sul territorio al fine di costruire nuove relazioni utili per il loro futuro professionale e per acquisire nuove competenze

*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)



cfpzardelli.it/clusane



030 989522



didattica.clusane@cfpzardelli.it

SETTORE AGROALIMENTARE E TURISMO/SPORT

I percorsi saranno cofinanziati a partire dalla terza annualità con risorse del FSE 2014-2020