



6

# OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

**Ore teorico/pratiche**  
1340 su 2 anni

**Ore di stage**  
640 su 2 anni

**Corso biennale**  
di 1980 ore per lavorare  
come aiuto-cuoco, cameriere  
o barista

\*Per particolari esigenze il rapporto di  
aula/stage potrebbe essere modificato



## Profilo

L'**operatore della ristorazione** è in grado di preparare e distribuire pasti, bevande, snack e piatti veloci secondo modalità e indicazioni prestabilite e/o in base a specifiche ricette, intervenendo in tutte le fasi del processo di erogazione del servizio ristorativo, nel rispetto della normativa sulla sicurezza e igiene degli alimenti.

## Le materie che studierai...

- Italiano
- Logica e matematica
- Comunicazione in lingua straniera (Inglese)
- Diritti e doveri per il cittadino lavoratore
- Competenze trasversali
- Competenze digitali (Informatica)
- Educazione civica
- Merceologia e HACCP

Con **Italiano** imparerai a esprimerti e comunicare in modo corretto e adatto ai diversi contesti, oltreché ad affrontare un colloquio di lavoro;

con **Competenze trasversali** imparerai a relazionarti con diversi tipi di cliente, a gestire le situazioni che ti si presenteranno durante lo stage, a relazionarti correttamente all'interno di un gruppo di lavoro e a gestire i conflitti in modo attivo e positivo;

con **Matematica** imparerai a pesare la giusta quantità di ingredienti in base alle porzioni, a calcolare il giusto resto ai clienti e a gestire la cassa, nonché a organizzare il magazzino e la dispensa;

con **Diritto** imparerai a conoscere i contratti di lavoro e i diritti/doveri di lavoratori e lavoratrici;

con **Competenze digitali** saprai utilizzare correttamente la posta elettronica, internet e conoscerai i programmi del pacchetto Google;

con **Inglese** acquisirai le basi per comprendere e farti comprendere in una lingua ormai indispensabile;

con **Merceologia e HACCP** imparerai a conoscere cibi e principi nutritivi, prezzi, norme d'igiene e prodotti (potrai conseguire anche l'attestato di formazione per il personale alimentarista).

## Laboratori di cucina e pasticceria

- Utilizzare gli ingredienti per preparare ricette regionali e internazionali
- Utilizzare tecniche di preparazione dei piatti
- Applicare diversi tipi di cottura in base al risultato finale da ottenere
- Intagliare frutta e verdura per allestimenti
- Impiattare e presentare in modo creativo i piatti
- Pulire correttamente la cucina, i prodotti e gli strumenti utilizzati

## Laboratorio di sala e caffetteria

- Allestire la sala
- Effettuare la corretta Mise en place
- Conoscere e applicare diverse tipologie di servizio
- Preparare cocktail e bevande di caffetteria
- Accogliere e gestire la clientela durante la permanenza in sala
- Conoscere elementi di base di enogastronomia
- Pulire la sala e tutti gli strumenti

E con lo **Stage**... potrai sperimentare in una situazione reale quanto appreso durante il percorso formativo, **imparando attraverso “il fare”**; sarai seguito da persone competenti che faciliteranno la tua esperienza nel mondo del lavoro.

## Inserimento lavorativo

- Ristorante
- Bar
- Pasticceria
- Fast-food
- Servizio mensa

## Attestazione rilasciata

**Certificato di qualifica professionale di “Operatore della ristorazione” (III livello EQF valido sul territorio nazionale ed europeo)** conseguito al termine del 3° anno e previo superamento dell'esame finale.