La Mandria – OPERATORE DELLA RISTORAZIONE: PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI

- **Termine iscrizioni:** 01/09/2025
- **Settore:** alberghiero-ristorazione

Descrizione

Il percorso formativo per il profilo dell'OPERATORE DELLA RISTORAZIONE-PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI è articolato in momenti di formazione tecnica, umanistica, scientifico tecnologica e da momenti di stage in azienda. La formazione tecnica è la parte che caratterizza l'aspetto professionalizzante del profilo in oggetto e viene espressa attraverso discipline pratiche e teoriche, che concorrono allo sviluppo di attività e competenze specifiche del settore Il tutto viene svolto nei laboratori professionali con l'ausilio di strumenti, tecniche e metodi organizzativi tipici della professione. La formazione umanistica e scientifico tecnologica completa il percorso arricchendolo di quelle nozioni indispensabili per una buona crescita culturale. L'allievo al termine del percorso potrà essere impiegato in qualità di "commis" di cucina in tutte le aziende che hanno attività di produzione culinaria (grandi alberghi, imprese di ristorazione collettiva, imprese di catering, ristoranti). In prospettiva dopo adeguate esperienze, sarà in grado di svolgere autonomamente i ruoli assegnati. Argomenti: Orientamento, Sicurezza, Informatica, Lingua Italiana, Lingua Inglese, Matematica, Scienze-Ecologia, Competenze di cittadinanza, Storia, Diritto, Qualità, Economia e lavoro, Tecnica Professionale Cucina e Sala/Bar, Igiene, Enogastronomia, Principi di alimentazione, Tecniche di pianificazione, Francese tecnico.

Luogo di svolgimento

FORMONT LA MANDRIA - V.le Carlo Emanuele II, 256 Venaria Reale (TO)

Durata e frequenza

Corso triennale 2970 ore, di cui 300 di stage e 24 di prova finale. Diurno dal lunedì al venerdì tempo pieno

Costi
Corso gratuito. Il finanziamento dell'azione è determinato da contributi comunitari, nazionali, regionali, secondo le modalità previste dal P.O.R. F.S.E.

Periodo

Ogni anno da Settembre - Giugno

Certificazione finale
Qualifica professionale. Per il riconoscimento del corso e l'ammissione all'esame di qualifica è necessaria una frequenza pari a 3/4 del monte ore previsto

Prove d'ingresso
E' previsto un colloquio Orientativo/Motivazionale

Prerequisiti

Diploma di licenza conclusiva del 1° ciclo di Istruzione (Scuola Media Statale)

Documenti necessari

Ragazzi in uscita dal 1° ciclo di istruzione (Scuola Media Statale) ed apprendisti.

Iscrizione on line tramite il sito del MIUR (www.istruzione.it/iscrizionionline) o contatto diretto tel. 0114598046
Documento di identità valido, codice fiscale, diploma di scuola secondaria di primo grado.

Destinatari
Ragazzi in uscita dal 1° ciclo di istruzione (Scuola Media Statale) Iscrizione on line tramite il sito del MIUR (www.istruzione.it/iscrizionionline), apprendisti. Destinatari non in uscita dalla Scuola media Statale: documento di identità valido, codice fiscale, diploma di scuola secondaria di primo grado.

Termine ultimo iscrizioni

01/09/2025

Allegati

Scheda Corso - Operatore della ristorazione_cucina

Immagini