



OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI

Termine iscrizioni: 30/09/2023

Settore: alberghiero-ristorazione

Descrizione

Il percorso formativo duale 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 alternanza in azienda.

Il percorso prevede un forte raccordo con il sistema delle imprese e il mondo del lavoro con una considerevole quantità di attività svolte in impresa formativa e alternanza scuola-lavoro (alternanza simulata e alternanza rafforzata). Al termine dei tre anni, a seguito del superamento dell'esame finale, si acquisisce una qualifica professionale valida su tutto il territorio nazionale e di livello EQF 3. L'Operatore della ristorazione interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività.

La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consente di svolgere attività relative alla preparazione dei pasti

con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti cucinati e allestiti.

Luogo di svolgimento

Formont Via Boldrini, 38 - Villadossola

Durata e frequenza

Corso triennale di 990 ore per anno scolastico per un totale di 2970 ore

Costi

Corso gratuito, approvato e finanziato dal PR FSE +2021/2027 Regione Piemonte e dal PNRR

Periodo

Anno scolastico 2023/2024 Iscrizioni aperte

Certificazione finale

Attestato di qualifica professionale

Prove d'ingresso

Nessuna

Prerequisiti

Licenza scuola secondaria di I grado

Documenti necessari

Carta Identità - Codice fiscale - Licenza scuola media di I grado

Destinatari

Giovani dai 14 ai 24 anni

Termine ultimo iscrizioni

30/09/2023

Allegati

Immagini
