COESIONE ITALIA 21-27 SARDEGNA | Cofinanziato dall'Unione europea | REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande

A CHI È RIVOLTO

DESTINATARI Giovani dai 14 ai 17 anni

TITOLO DI STUDIO Licenza media

QUANDO

INIZIO CORSO Settembre 2023

ORARIO Diurno

GRATUITO	CERTIFICAZIONE FINALE	TRIENNALE	STAGE
	Qualifica professionale	2970 ore	990 ore

DETTAGLI

L'Operatore della ristorazione interviene 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 e utilizzo di metodologie di base, strumenti e informazioni, gli consente di svolgere attività relative alla preparazione dei pasti e ai servizi di sala e di bar con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti semplici cucinati e allestiti, nel servizio di sala. L'operatore è in grado di servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti, preparare snack e piatti veloci da servire al bar, predisponendo ed abbinando le materie prime secondo le ricette; somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria.

AREE FORMATIVE

Salute e sicurezza nel luogo di lavoro; fasi di lavoro e gestione ordini; attività di reparto; caratteristiche organolettiche e merceologiche; materie prime

Competenza di cittadinanza, Orientamento, Competenza digitale, Competenze alfabetiche funzionali - Comunicazione (lingua italiana); Competenza linguistica (lingua inglese); Competenze matematiche, scientifiche e tecnologiche; Competenze storiche, geografiche, giuridiche ed economiche, competenza imprenditoriale.

STRUMENTI E RISORSE

Aula didattica - Laboratorio di informatica - Laboratorio di cucina e sala

E DOPO?

La figura professionale uscente dal corso, può trovare occupazione nei ristoranti, nei pub, nei bar, nelle aziende di catering, nelle imprese di ristorazione e in strutture alberghiere. Al termine dei tre anni può scegliere se continuare la formazione (quarto anno) per conseguire un diploma professionale, entrare nel mondo del lavoro o proseguire nella scuola per conseguire il diploma di maturità.

DATA AGGIORNAMENTO
Maggio 2023

STATO ATTIVAZIONE
Iscrizioni aperte

STATO FINANZIAMENTO
Il corso viene attivato al raggiungimento del numero minimo di partecipanti

ISCRIZIONI ENTRO
30 Giugno 2023

I corsi sono rivolti a persone di entrambi i sessi

NUORO Via Manzoni, 30

C. MECCANOGRAFICO: NUCF01000D

www.nuoro.casadicarita.org

/casadicaritaNuoro /casadicaritanuoro

centro.nuoro@casadicarita.org **800.21.95.10**

Per maggiori informazioni relative a modalità di ammissione, numero di partecipanti, ulteriori dettagli su durata e orario o specifiche sui bandi, consultare il sito

Intervento realizzato da: FONDAZIONE CASA DI CARITÀ ARTI E MESTIERI ONLUS