



ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE

Corsi riconosciuti e finanziati dalla Regione Veneto
e dal Fondo Sociale Europeo



#enaipveneto #gentedienaipveneto

www.enaip.veneto.it

Percorsi di istruzione e formazione professionale dopo la scuola media gratuiti e riconosciuti dalla Regione del Veneto con le FP DGR 695-696-697-698 - 699-735 del 5/2021 - DGR 2029 del 12/2017 - DGR 1799 DEL 11/2018 - DGR 1768 del 11/2019



Via C. Colombo, 94
36061 Bassano del Grappa (VI)



0424/22.70.30



bassano@enaip.veneto.it



QUALIFICA PROFESSIONALE DI OPERATORE DELLA RISTORAZIONE:

Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

DIPLOMA DI TECNICO DI CUCINA

SISTEMA
DUALE IMPARARE
LAVORANDO
IN ITALIA SI PUÒ

IL PERCORSO FORMATIVO

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE INDIRIZZO PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI

Il percorso triennale per la **Qualifica** prevede l'acquisizione di conoscenze ed abilità per intervenire nei processi della ristorazione con autonomia e responsabilità secondo procedure e metodiche di operatività. La formazione valorizza l'applicazione e l'utilizzo di metodologie di base, strumenti ed informazioni per svolgere attività relative alla preparazione dei pasti 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.

TECNICO DI CUCINA

Il percorso annuale per il **Diploma**, come naturale proseguimento del precedente triennio, prevede l'acquisizione di conoscenze ed abilità per intervenire con autonomia esercitando il presidio dei processi di preparazione pasti e allestimento dei piatti attraverso l'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e dell'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato. Il Tecnico possiede competenze funzionali alla definizione dell'offerta di ristorazione, alla valorizzazione dei prodotti del territorio, all'approvvigionamento e conservazione delle materie prime, alla realizzazione e alla cura di prodotti cucinati e allestiti.

Altro indirizzo possibile: **TECNICO DEI SERVIZI DI SALA BAR**

RAPPORTO SCUOLA - AZIENDA

Durante il percorso formativo per la **Qualifica Professionale**, le competenze tecnico – professionali vengono perfezionate attraverso l'esperienza di **Stage/Tirocinio** in Azienda.

Il percorso per il **Diploma Professionale** si sviluppa nell'ambito del **Sistema Duale**: oltre a 490 ore di formazione a scuola, sono previste 500 ore di formazione in Aziende partner del territorio, con la possibilità di attivare il **contratto di apprendistato di 1° livello**.

Scuola ed Azienda co-progettano la formazione per valorizzare tutte le competenze tecnico – professionali e quelle culturali di area linguistica e matematico – scientifico – tecnologica ed implementare il grado di responsabilità ed autonomia nello svolgimento delle attività.

OFFERTA FORMATIVA IN ENAIP VENETO

ENAIP Veneto offre servizi didattici volti all'**inclusione**, alla **personalizzazione** ed alla **partecipazione attiva** degli studenti, in **aule** e **laboratori** con attrezzature e strumentazione di settore, potenzia le **competenze digitali** e quelle **linguistiche** proponendo esperienze all'estero, **attività sportive** ed **espressive** extracurricolari.

COSA STUDIARAI

COMPETENZE CULTURALI
Accoglienza ed Introduzione allo Stage
Alfabetizzazione Informatica e Digitale
Competenza di Cittadinanza
Diritto ed Economia
Educazione alle Attività Motorie
Insegnamento della Religione Cattolica
Lingua Italiana e Comunicazione Multimediale
Lingua Straniera: Inglese
Lingua Straniera: Tedesco
Matematica
Scienze
Sicurezza e Qualità
Storia e Geografia

COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI
Conservazione e Stoccaggio Materie Prime
Elementi di Marketing
Funzionamento, Monitoraggio, Manutenzione Attrezzature
Preparazione Materie Prime e Semilavorati
Preparazione Prodotti per Il Servizio Bar
Realizzazione Piatti e Menù
Servizio al Bar
Servizio in Sala
Tecniche di Pianificazione e Organizzazione

QUADRO ORARIO NEGLI ANNI

