



## SCHEMA CORSO OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - Preparazione pasti

Avviso

"Percorsi triennali di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP)"

Programma Operativo Regionale FSE 2014-2020

Regione Autonoma della Sardegna

CCI 2014IT05SFOP021

Asse prioritario 3 - Istruzione e formazione



### Figura Professionale:

**L'Operatore della Ristorazione – indirizzo Preparazione pasti** interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con livelli di autonomia e responsabilità determinati dallo chef o dal responsabile di cucina. Dunque si occupa della preparazione di piatti (antipasti, primi, salse, secondi) di preparare i più comuni piatti internazionali, nazionali, regionali utilizzando diversi metodi di cottura secondo qualità e quantità prescritte e secondo le specifiche esigenze dei menù e delle comande pervenute. Provvede anche la preparazione di pietanze per il servizio di banqueting e banchetti, di dolci e dessert caldi, freddi e gelati e sovrintende alla conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati selezionando e prelevando gli ingredienti ed i semilavorati nella quantità e qualità prevista segnalando la necessità approvvigionamenti.

### Sede del corso:

SINISCOLA (NU)

### Durata:

TRIENNALE - 2970 ore complessive (990 ore per annualità)

### Attestazioni:

A seguito del superamento di un esame finale, la Regione Autonoma della Sardegna rilascerà un **Attestato di Qualifica di Operatore Professionale (Livello 3 EQF)**.



**R & M Servizi Srl**  
Ricerca & Management  
Agenzia formativa e servizi avanzati alle imprese



Azienda certificata ISO 9001: 2008  
per la Formazione



## Articolazione didattica OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - Preparazione pasti

MODULI			
Competenza chiave/di base	Ore I annualità	Ore II annualità	Ore III annualità
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	100	50	25
LABORATORIO DI COMUNICAZIONE	30	20	15
INGLESE	50	30	20
MATEMATICA	80	50	25
SCIENZE INTEGRATE	50	30	15
INFORMATICA	50	30	20
EDUCAZIONE ALLA SALUTE	30	20	10
GEOSTORIA	60	40	25
TRANSIZIONE AL LAVORO	10	10	10
DIRITTO ED ECONOMIA	40	20	15
<b>Trasversale Obbligatorio</b>			
CITTADINANZA ATTIVA E PARI OPPORTUNITÀ	40	20	10
IGIENE E SALVAGUARDIA AMBIENTALE	30	15	5
QUALITÀ E SICUREZZA DEL LAVORO	30	15	5
<b>Tecnico-professionale</b>			
GESTIONE DEGLI APPROVVIGIONAMENTI DELLA CUCINA	35	60	60
TECNICHE DI CONSERVAZIONE DELLE MATERIE PRIME	40	70	60
PRINCIPI DI IGIENE E ORGANIZZAZIONE DEGLI AMBIENTI, ATTREZZATURE E UTENSILI DI CUCINA	70	70	65
TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E PREDISPOSIZIONE PREPARAZIONI DI BASE	110	140	160
OPERAZIONI DI PREPARAZIONE ALIMENTI E PASTI PRONTI PER IL CLIENTE FINALE	135	150	190
NORMATIVA HACCP			15
STAGE		150	210
IMPRESA FORMATIVA SIMULATA (IFS) (STAGE)			30
<b>TOTALE ORE</b>	<b>990</b>	<b>990</b>	<b>990</b>
	<b>2970</b>		



**R & M Servizi Srl**  
Ricerca & Management  
Agenzia formativa e servizi avanzati alle imprese



Azienda certificata ISO 9001: 2008  
per la Formazione