

---

## Operatore della Ristorazione - Preparazione Pasti

L'Operatore della ristorazione - preparazione pasti si occupa delle diverse fasi della preparazione dei pasti per alberghi, ristoranti, mense aziendali e ospedali, partendo dalla scelta degli ingredienti fino all'esecuzione finale del piatto. Lavora in collaborazione con altri cuochi e aiuto-cuochi e si occupa anche della pulizia dei locali e delle attrezzature.

Quali caratteristiche personali possono facilitare la frequenza del percorso? Attitudini, interessi e motivazioni personali coerenti con il profilo professionale:

L'operatore della ristorazione - preparazione pasti è pulito ed ordinato, preciso, attento e veloce. Ha fantasia e gusto estetico, prontezza di riflessi e buona memoria. Ha resistenza fisica e buona manualità; sa organizzare il proprio lavoro e collaborare con i colleghi. È disponibile a lavorare anche nei giorni festivi.

Che cosa si impara attraverso il percorso? Obiettivi, attività, competenze:

Al termine del corso sarà in grado di:

- applicare le norme di igiene e sicurezza sul lavoro relativamente ai cibi, alle attrezzature e ai locali
- riconoscere le principali caratteristiche merceologiche degli alimenti e le modalità di conservazione
- comporre i menu in modo equilibrato, in base alle proprietà dietetiche dei cibi
- utilizzare gli strumenti e le attrezzature presenti in una cucina professionale (forni, frigoriferi, ecc.)
- collaborare alla preparazione, decorazione e presentazione di piatti semplici
- supportare la programmazione degli acquisti e calcolare il costo dei piatti preparati

Che cosa si può fare al termine del percorso? Sbocchi formativi e lavorativi:

L'operatore della ristorazione - preparazione pasti può lavorare in alberghi, ristoranti di varie categorie, in Italia o all'estero; in mense del settore pubblico (ad esempio ospedali e scuole) o privato (ad es. aziende); in laboratori artigianali del settore alimentare, come pastifici, pasticcerie, macellerie, gastronomie, ecc. In futuro, dopo aver acquisito esperienza ed autonomia, potrà gestire, in qualità di lavoratore autonomo, un punto di servizio ristorativo.

Che cosa si studia nel percorso? Materie, insegnamenti, argomenti:

Competenze di base	Asse culturale dei linguaggi - Lingua italiana (Italiano-Storia-Economia) Asse culturale dei linguaggi - Lingua inglese Asse culturale matematico (Scienze-Matematica) Asse culturale scientifico-tecnologico (Informatica) Asse culturale storico-sociale (Attività sportiva)
Competenze professionalizzanti	Competenze professionalizzanti comuni (Sicurezza e igiene; Qualità; Tecnologie informatiche) Competenze professionali specifiche Stage

**Al termine di un percorso di Formazione Professionale triennale è possibile proseguire gli studi frequentando un percorso di Istruzione al fine di conseguire un Diploma di Scuola Secondaria di Secondo grado.**

---

Collegati con: Metro B (Basilica San Paolo) bus: 23 - 761 - 766 - 791 - 670 - 128 - 170