

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI

Sede di:

Torino - Piazza dei Mestieri - via Durandi 13

Tel. 011 19 70 96 00

Codice Meccanografico:

TOCF02300G



VISITA IL SITO



Il corso è gratuito



IMMAGINAZIONE
E LAVORO DAL 1978

COSA SI IMPARA?

Durante il corso si impara a lavorare presso **ristoranti, gastronomie, mense e strutture ricettive.**

Circa la metà delle ore sono di materie professionalizzanti, di cui un terzo svolte presso appositi laboratori di cucina per apprendere l'utilizzo di piccole e grandi attrezzature, le norme di sicurezza e igiene, la preparazione di prodotti del territorio fino a menù articolati della cucina italiana e internazionale.

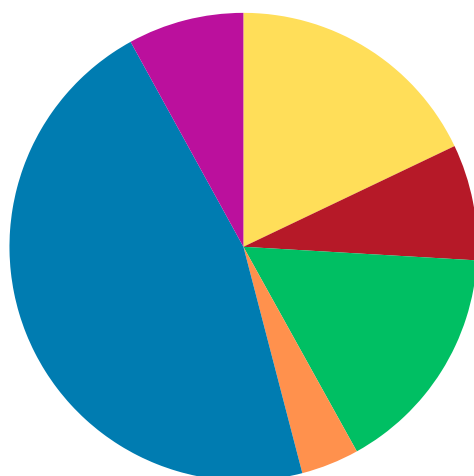
La restante parte delle ore, riguarda le materie di base (italiano, matematica, storia, inglese, ecc).

Organizziamo **visite didattiche presso aziende del settore, concorsi, eventi** e lo stage di due mesi è parte integrante del percorso formativo.

COSA SI OTTIENE?

Al termine del corso si sostiene l'esame per l'ottenimento della qualifica professionale.

QUALI SONO LE MATERIE?



- Materie professionalizzanti
- Lingua straniera
- Materie scientifiche
- Informatica
- Materie umanistiche
- Materie trasversali



DURATA

TRIENNALE

2970 ore totali
(990 all'anno)

BIENNALE

1980 ore totali
(990 all'anno)



DESTINATARI

TRIENNALE

14/24 anni
in prevalenza in uscita
dalla terza media

BIENNALE

15/24 anni
in prevalenza allievi
che hanno superato
con profitto almeno
un anno di scuola
media superiore



STAGE

TRIENNALE

300 ore il 2° e 3° anno

BIENNALE

300 ore il 1° e 2° anno



TITOLO DI STUDIO

Qualifica professionale

CORSO IN APPROVAZIONE