

## Operatore della ristorazione

## Servizi di sala e bar



**Durata del corso:** triennale con possibilità specializzazione IV anno

**Certificazione rilasciata:** qualifica di istruzione e formazione professionale

**Requisiti d'accesso:** giovani dai 14 ai 18 anni in possesso di licenza scuola secondaria di primo grado (ex scuola media)

**Durata del corso:** 990 ore annue

**Frequenza:** diurno, 30 ore settimanali dal lunedì al venerdì (8 – 14) – possono essere previsti eventuali recuperi pomeridiani o al sabato – anche al pomeriggio durante il periodo di Stage in azienda

**Inizio corso:** da settembre a giugno

Aree formative articolazione del corso	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno
Area linguistica e delle scienze umane	132	108	100	170
Area storico socio economica	66	54	50	113
Area matematico scientifica	111	108	125	141
Area tecnologica	76	54	50	56
Area personalizzazione	198	135	108	-
Area tecnico professionale	407	291	277	310
Area stage	-	240	280	200
<b>TOTALE</b>	<b>990</b>	<b>990</b>	<b>990</b>	<b>990</b>

**Quota di iscrizione annua:** il corso è gratuito, è previsto un contributo per materiale didattico

**Competenze sviluppate:** Realizza individualmente e/o in collaborazione con altri, la somministrazione e la vendita di alimenti e bevande, realizzando i diversi tipi di servizio di sala e le principali preparazioni di bar. Gestisce in autonomia la preparazione giornaliera della sala e del bar (mise en place di base) e la realizzazione delle diverse tipologie di servizio e le varie fasi dell'ordinazione curando il rapporto con la clientela

### In particolare i suoi compiti professionali sono:

collaborare alla realizzazione di piatti in base a ricette predefinite e/o di nuova creazione anche sapendo eseguire stime e previsioni degli ingredienti occorrenti per la preparazione di un piatto e/o di un menu con attenzione agli aspetti dietologici e dietoterapici;

- porzionare, presentare per la vendita il prodotto alimentare anche con gusto decorativo-coreografico;
- conservare il prodotto finito in base alla categoria merceologica di appartenenza;
- predisporre alla vendita diretta i piatti e i vari prodotti alimentari in base alle diverse e principali tipologie di servizio;
- attuare interventi di promozione dell'attività e del prodotto-servizio offerto adottando all'interno del team di lavoro strategie comunicative e relazionali nel rispetto degli standard aziendali;
- applicare le norme e i principi tecnici relativi all'igiene della persona, dell'ambiente di lavoro e del trattamento degli alimenti e quelli relativi alla sicurezza sul lavoro, alla salvaguardia dell'ambiente, al rispetto degli standard di qualità;
- produrre la documentazione tecnica specifica per la propria mansione sulle materie prime, sui semilavorati in base alle caratteristiche organiche e merceologiche degli alimenti, sugli strumenti e sulle attrezzature;
- organizzare e gestire l'ambiente di lavoro, gli strumenti e le attrezzature mantenendoli ordinati, puliti e igienizzati secondo gli standard di qualità aziendali;
- eseguire i compiti professionali connessi al proprio ruolo intervenendo anche nella gestione di piccole anomalie secondo modalità di correzione predefinite;
- applicare le tecniche di approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti nel magazzino.

**Possibilità lavorative:** inserimento in aziende della ristorazione e esercizi pubblici di vendita come addetti al servizio di sala e bar (cameriere e assimilati)

**Orario Segreteria:** dal lunedì al venerdì dalle ore 8.00 alle 13.00  
martedì dalle ore 14.00 alle 17.00 e dalle ore 19.00 alle 21.00

**Per informazioni:** [cfp@aspmazzini.com](mailto:cfp@aspmazzini.com) – [stefano.caroli@aspmazzini.com](mailto:stefano.caroli@aspmazzini.com)

## Operatore della ristorazione

## Preparazione pasti



**Durata del corso:** triennale con possibilità specializzazione IV anno

**Certificazione rilasciata:** qualifica di istruzione e formazione professionale

**Requisiti d'accesso:** giovani dai 14 ai 18 anni in possesso di licenza scuola secondaria di primo grado (ex scuola media)

**Durata del corso:** 990 ore annue

**Frequenza:** diurno, 30 ore settimanali dal lunedì al venerdì (8 – 14) – possono essere previsti eventuali recuperi pomeridiani o al sabato – anche al pomeriggio durante il periodo di Stage in azienda

**Inizio corso:** da settembre a giugno

Are formative articolazione del corso	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno
Area linguistica e delle scienze umane	132	108	100	170
Area storico socio economica	66	54	50	113
Area matematico scientifica	111	108	125	141
Area tecnologica	76	54	50	56
Area personalizzazione	198	135	108	-
Area tecnico professionale	407	291	277	310
Area stage	-	240	280	200
<b>TOTALE</b>	<b>990</b>	<b>990</b>	<b>990</b>	<b>990</b>

**Quota di iscrizione annua:** il corso è gratuito, è previsto un contributo per materiale didattico

**Competenze sviluppate:** Gestisce, individualmente e/o in collaborazione con altri, le fasi di produzione e di servizio di alimenti con capacità operative nella preparazione e realizzazione dei piatti e dei menù. Gestisce in autonomia i processi di lavoro connessi alla preparazione, alla cottura ed al servizio dei piatti. Per la programmazione dei menù e diete e per l'organizzazione del servizio di cucina, opera su indicazione del Cuoco o dello Chef di cucina.

**In particolare i suoi compiti professionali sono:**

- collaborare alla realizzazione di piatti in base a ricette predefinite e/o di nuova creazione anche sapendo eseguire stime e previsioni degli ingredienti occorrenti per la preparazione di un piatto e/o di un menu con attenzione agli aspetti dietologici e dietoterapici;
- porzionare, presentare per la vendita il prodotto alimentare anche con gusto decorativo-coreografico;
- conservare il prodotto finito in base alla categoria merceologica di appartenenza;
- predisporre alla vendita diretta i piatti e i vari prodotti alimentari in base alle diverse e principali tipologie di servizio;
- attuare interventi di promozione dell'attività e del prodotto-servizio offerto adottando all'interno del team di lavoro strategie comunicative e relazionali nel rispetto degli standard aziendali;
- applicare le norme e i principi tecnici relativi all'igiene della persona, dell'ambiente di lavoro e del trattamento degli alimenti e quelli relativi alla sicurezza sul lavoro, alla salvaguardia dell'ambiente, al rispetto degli standard di qualità;
- produrre la documentazione tecnica specifica per la propria mansione sulle materie prime, sui semilavorati in base alle caratteristiche organiche e merceologiche degli alimenti, sugli strumenti e sulle attrezzature;
- organizzare e gestire l'ambiente di lavoro, gli strumenti e le attrezzature mantenendoli ordinati, puliti e igienizzati secondo gli standard di qualità aziendali;
- eseguire i compiti professionali connessi al proprio ruolo intervenendo anche nella gestione di piccole anomalie secondo modalità di correzione predefinite;
- applicare le tecniche di approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti nel magazzino.

**Possibilità lavorative:** inserimento in aziende della ristorazione come addetti alla preparazione e cottura dei cibi

**Orario Segreteria:** dal lunedì al venerdì dalle ore 8.00 alle 13.00  
martedì dalle ore 14.00 alle 17.00 e dalle ore 19.00 alle 21.00

**Per informazioni:** [cfp@aspmazzini.com](mailto:cfp@aspmazzini.com) – [stefano.caroli@aspmazzini.com](mailto:stefano.caroli@aspmazzini.com)