



Operatore della

RISTORAZIONE

Preparazione alimenti e allestimento piatti



CERTIFICAZIONE

Attestato di qualifica di Istruzione e Formazione Professionale di **3° livello EQF** rilasciato dalla Regione Lombardia e valido su tutto il territorio nazionale.

DURATA E ORARIO

3 anni | Dal lunedì al venerdì dalle 8.00 alle 14.00 e dalle 10.00 alle 16.00

CONTINUITÀ FORMATIVA

La qualifica dà accesso al **4° anno** per il conseguimento del Diploma di: **“Tecnico di cucina”**

L'operatore della Ristorazione

IN PARTICOLARE SI OCCUPA DI:

- Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro
- Preparazione di alimenti con competenza nella scelta di materie prime e semi-lavorati per la realizzazione di piatti cucinati e allestiti
- Rispetto della normativa igienico-sanitaria

DISCIPLINE DEL TRIENNIO



In questo corso

IMPARERAI A:

- Preparare ricette innovative e tradizionali esprimendo la tua creatività
- Padroneggiare i metodi di preparazione, le tecniche di taglio e di cottura
- Gestire i tempi e le fasi di produzione
- Lavorare in gruppo



OPPORTUNITÀ LAVORATIVE

- Ristoranti
- Strutture turistiche
- Catering ed eventi
- Agriturismo

📍 Via Pusiano, 52 (MI)

☎ 02.26303500

📱 afgp_milano

Fermata Cimiano o Crescenzago

piamarta.afgp.it

Centro Padre Piamarta

ARTICOLAZIONE ORARIA

Preparazione alimenti e allestimento piatti

1° Annualità

Durata	Da settembre a giugno
Monte ore tirocinio	Nessun tirocinio
Insegnamenti area di base	<ul style="list-style-type: none">• Italiano (110 ore)• Matematica (110 ore)• Inglese (77 ore)• Diritto (33 ore)• Storia e Geografica (33 ore)• Scienze (33 ore)• Informatica (66 ore)• Educazione Motoria (33 ore)• Accoglienza (33 ore)• IRC (25 ore)
Insegnamenti specifici	<ul style="list-style-type: none">• Sicurezza (33 ore)• Tecnologia professionale (198 ore)• Laboratorio professionale (211 ore)

2° Annualità

Durata	Da settembre a giugno
Monte ore tirocinio	Circa 400 ore
Insegnamenti area di base	<ul style="list-style-type: none">• Italiano (74 ore)• Matematica (74 ore)• Inglese (50 ore)• Storia e Geografia (24 ore)• Informatica (48 ore)• Educazione Motoria (24 ore)• Accoglienza (24 ore)• IRC (21 ore)
Insegnamenti specifici	<ul style="list-style-type: none">• Sicurezza (24 ore)• Tecnologia professionale (144 ore)• Laboratorio professionale (144 ore)

ARTICOLAZIONE ORARIA

Preparazione alimenti e allestimento piatti

3° Annualità

Durata	Da settembre a giugno
Monte ore tirocinio	Circa 500 ore
Insegnamenti area di base	<ul style="list-style-type: none">• Italiano (90 ore)• Matematica (90 ore)• Inglese (60 ore)• Informatica (20 ore)• Placement (20 ore)• Educazione Motoria (20 ore)• IRC (19 ore)
Insegnamenti specifici	<ul style="list-style-type: none">• Sicurezza (5 ore)• Tecnologia professionale (55 ore)• Laboratorio professionale (120 ore)

4° Annualità

Durata	Da settembre a giugno
Monte ore tirocinio	Circa 500 ore
Insegnamenti area di base	<ul style="list-style-type: none">• Italiano (90 ore)• Matematica (90 ore)• Inglese (60 ore)• Informatica (20 ore)• Placement (20 ore)• Educazione Motoria (20 ore)• IRC (19 ore)
Insegnamenti specifici	<ul style="list-style-type: none">• Sicurezza (5 ore)• Tecnologia professionale (55 ore)• Laboratorio professionale (120 ore)