



Operatore della ristorazione

RISTORAZIONE

Preparazione alimenti e allestimento piatti

**PERCORSI
PERSONALIZZATI
PER ALLIEVI DISABILI**



*Formare ad una **professione** è anche
una via all'**autonomia** e alla **crescita
personale**.*

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



L'operatore della Ristorazione interviene
a livello esecutivo nel processo
di preparazione e servizio degli alimenti

OBIETTIVI

- Sostenere il percorso di autonomia
e crescita personale verso il progetto di vita
adulta.
- "Apprendere il mestiere" e "costruire una
professione" per favorire l'inserimento
nel mondo del Lavoro.

DISCIPLINE DEL TRIENNIO



I nostri strumenti:

LABORATORIO DI CUCINA E SALA BAR

Postazioni di lavoro dedicate ed esercitazioni nei diversi ruoli.

ORTO DEL CUOCO

Permette agli allievi di ridurre le ore di aula tradizionale e favorire la loro manualità.

COLLOQUI PERSONALI E DI RETE

Forte rapporto con la famiglia e con i professionisti che accompagnano il ragazzo.

USCITE SUL TERRITORIO

Lezioni fuori aula per vedere e toccare con mano quanto si studia.

TIROCINIO CURRICULARE

Presso realtà selezionate per la loro capacità di accoglienza, inclusione e integrità.

