

REALIZZATO CON IL SOSTEGNO DI



**UNIONE EUROPEA**  
Fondo sociale europeo



Regione  
Lombardia



POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE

# Operatore della ristorazione

preparazione degli alimenti e allestimento piatti

• CORSO DIURNO TRIENNALE •



**Afol**  
METROPOLITANA  
collegiamo il lavoro



## OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

### preparazione degli alimenti e allestimento piatti

#### COSA FA

Gestisce i processi per la produzione e la vendita di alimenti nella piccola, media e grande ristorazione intervenendo nella preparazione e nella cottura dei piatti, programmando menu e gestendo il servizio di cucina. Seleziona e ordina le materie prime, sceglie i fornitori e gestisce gli approvvigionamenti, cura lo stoccaggio delle scorte e organizza tutti gli eventi sia interni che esterni.

#### REQUISITI DI ACCESSO

Licenza di scuola secondaria di I grado (terza media) ed età inferiore a 18 anni.

#### DURATA E FREQUENZA

**Corso triennale diurno**, 990 ore per anno, con stage in azienda a partire dal secondo anno.

#### COSA PREVEDE IL PERCORSO

##### Competenze di base

Italiano, storia e geografia, inglese, francese, matematica, informatica, economia-diritto, scienze naturali, scienze motorie, religione/alternativa.

##### Competenze professionali

Scienze e tecnologie alimentari, igiene e microbiologia, dietologia, sicurezza, laboratorio di tecniche di cucina base e avanzate per un totale di 12 ore settimanali.

#### IL CORSO INSEGNA

- la creazione e la realizzazione di menu completi (antipasti, primi, secondi di carne e pesce, dolci), finger food, street food
- le tecniche di preparazione e di cottura classiche e innovative, l'impiattamento
- la gestione del magazzino secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico sanitarie.

#### TITOLO DI STUDIO RILASCIATO

**Attestato di qualifica professionale in operatore della ristorazione-preparazione degli alimenti e allestimento piatti** di III livello EQF.

#### PERCORSI FORMATIVI SUCCESSIVI

Dopo i tre anni di qualifica professionale, è possibile frequentare il IV anno per acquisire il **diploma professionale di tecnico di cucina** e successivamente accedere al V anno della scuola di stato per conseguire il diploma di maturità che dà accesso ai percorsi universitari.

#### DOVE LAVORA

All'interno di attività produttive di piccole, medie e grandi dimensioni come ristoranti, self-service, mense aziendali e di ristorazione collettiva, fast-food, pizzerie, stuzzicherie, wines-bar e anche hotel, villaggi turistici, navi da crociera.

**Esperienze on the job: scuola-impresa presso AFOLMET Café e sul territorio in sinergia con partner aziendali.**



#### INFORMAZIONI E ISCRIZIONI

Centro di Formazione Professionale AFOL Metropolitana  
Via dei Gigli 7 – Pieve Emanuele (MI)  
tel. 02 9078 2725 • segreteria.cfppieve@afolmet.it

[www.afolmet.it](http://www.afolmet.it)



**Afol**  
METROPOLITANA  
colleghiamo il lavoro