



Sapersi orientare nella scelta

A.S. 2019-20

a cura di Anna Graciotti



Orientarsi vuol dire:

*Come giungere a **dirigere se stessi** nel proprio apprendimento culturale e/o professionale al fine di **realizzare un progetto personale di vita** e di carriera lavorativa*



PERCORSO TRIENNALE

TERZO ANNO

Preparazione pasti	Orario sett
Discipline	
Italiano	4
Inglese	2
Storia	1
Matematica	2
Informatica	1
Sc. Motorie	1
IRC o att. alternative	1
Seconda lingua straniera	2
Principi alimentazione	2
Lab. Cucina	12
Amministrazione alberghiera	3
Sicurezza sul lavoro	1

Sala-bar	Orario sett
Discipline	
Italiano	4
Inglese	2
Storia	1
Matematica	2
Informatica	1
Sc. Motorie	1
IRC o att. alternative	1
Seconda lingua straniera	2
Principi alimentazione	2
Lab. Sala	12
Amministrazione alberghiera	3
Sicurezza sul lavoro	1

Lo stage presso aziende del settore
viene effettuato sia nel secondo
che nel terzo anno

L'Operatore della Ristorazione

L' Operatore della ristorazione interviene, **a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività.** La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere, a seconda dell'indirizzo, **attività relative alla preparazione dei pasti e ai servizi di sala e di bar con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti semplici cucinati e allestiti, nel servizio di sala.**

Prep. Pasti: cosa fa e dove lavora

- 5.2.2.1 - Cuochi in alberghi e ristoranti
- 5.2.2.2 - Addetti alla preparazione e cottura di cibi
- 10.85 Produzione di pasti e piatti preparati
- 55.10 Alberghi e strutture simili
- 56.10 Ristoranti e attività di ristorazione mobile
- 56.21 Fornitura di pasti preparati (catering per eventi)
- 56.29 Mense e catering continuativo su base contrattuale

Sala-bar: cosa fa e dove lavora

- 5.2.2.3 - Camerieri ed assimilati
- 5.2.2.4 - Baristi e assimilati
- 55.10 Alberghi e strutture simili
- 56.10 Ristoranti e attività di ristorazione mobile
- 56.30 Bar e altri esercizi simili senza cucina

Gli esiti al termine del triennio

- In esito all'indirizzo "Preparazione pasti", lo studente è in grado di:
 - Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

- In esito all'indirizzo “Servizi di sala e bar”, lo studente è in grado di:
 - Predisporre la comanda/ordine, secondo lo standard aziendale richiesto
 - Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti
 - Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

Buona scelta!

