

Operatore della Ristorazione/Preparazione e allestimento piatti – CAGLIARI – IeFP 2020-2023 – CORSO CONCLUSO

DURATA: 3 anni (990 ore per annualità)

SEDE: Cagliari

AVVIO CORSO: 22 Marzo 2021 (I Annualità)

È in corso la II Annualità (Avviata il 14 Settembre 2022)

DESTINATARI/REQUISITI:

Licenza Media. Giovani residenti o domiciliati in Sardegna di età inferiore ai 17 anni (16 anni e 364 giorni alla data di avvio del corso).

TITOLO CONSEGUITO

Il corso consente di acquisire una qualifica di terzo livello europeo (livello 3 EQF), previo superamento dell'esame finale.

Descrizione del corso

L'Operatore della ristorazione – Indirizzo: Preparazione degli alimenti e allestimento piatti è una figura professionale che realizza le pietanze secondo il ricettario e le indicazioni dello chef.

I percorsi di lavoro che caratterizzano la figura sono:

- A. La pianificazione e l'organizzazione del proprio lavoro.
- B. La gestione del magazzino.
- C. La preparazione degli alimenti.

La carriera professionale dell'operatore della ristorazione, se intrapresa con interesse e passione, può assicurare notevoli gratificazioni, anche economiche. Spesso s'inizia come aiuto cuoco sotto la guida dello chef, ma dopo una buona esperienza in locali diversi (possibilmente anche all'estero), si diventa veri professionisti dell'ospitalità, magari anche ristoratori.

Le doti che manifestano una certa predisposizione alla professione sono: buona memoria, duttilità nell'apprendere, buona educazione, spirito d'iniziativa, capacità di collaborazione e di comunicazione.

È inoltre importante l'accettazione degli orari lavorativi previsti in tale professione e la cura della persona. Sede formativa del corso per Operatore della ristorazione/Preparazione degli alimenti e allestimento piatti:

Cagliari – Via Peretti 1 – 09121 – Tel. 070/5489144/121