



## VALSUSA: OPERATORE DELLA RISTORAZIONE- PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI

- **Termine iscrizioni:** 30/11/2024
- **Settore:** alberghiero-ristorazione

## Descrizione

Il percorso formativo per il profilo dell'OPERATORE DELLA RISTORAZIONE- PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI è articolato in momenti di formazione tecnica, umanistica, scientifico tecnologica e da momenti di stage in azienda. La formazione tecnica è la parte che caratterizza l'aspetto professionalizzante del profilo in oggetto e viene espressa attraverso discipline pratiche e teoriche, che concorrono allo sviluppo di attività e competenze specifiche del settore. Il tutto viene svolto nei laboratori professionali con l'ausilio di strumenti, tecniche e metodi organizzativi tipici della professione. La formazione umanistica e scientifico tecnologica completa il percorso arricchendolo di quelle nozioni indispensabili per una buona crescita culturale. L'allievo al termine del percorso potrà essere impiegato in qualità di "commis" di cucina in tutte le aziende che hanno attività di produzione culinaria (grandi alberghi, imprese di ristorazione collettiva, imprese di catering, ristoranti). In prospettiva dopo adeguate esperienze, sarà in grado di svolgere autonomamente i ruoli assegnati. Argomenti: Orientamento, Sicurezza, Informatica, Lingua Italiana, Lingua Inglese, Matematica, Scienze-Ecologia, Competenze di cittadinanza, Storia, Diritto, Qualità, Economia e lavoro, Tecnica Professionale Cucina e Sala/Bar, Igiene, Enogastronomia, Principi di alimentazione, Tecniche di pianificazione,

Francese tecnico.

## **Luogo di svolgimento**

FORMONT - Centro Operativo Valsusa - Via Des Ambrois, 49 - 10056 Oulx (TO)

## **Durata e frequenza**

Corso triennale 2970 ore, di cui 300 di stage e 24 di prova finale. Diurno dal lunedì al venerdì tempo pieno

## **Costi**

Corso gratuito. Il finanziamento dell'azione è determinato da contributi comunitari, nazionali, regionali, secondo le modalità previste dal P.O.R. F.S.E.

## **Periodo**

Settembre - Giugno

## **Certificazione finale**

Qualifica professionale. Per il riconoscimento del corso e l'ammissione all'esame di qualifica è necessaria una frequenza pari a 3/4 del monte ore previsto

## **Prove d'ingresso**

E' previsto un Colloquio Orientativo/Motivazionale

## **Prerequisiti**

Diploma di licenza conclusiva del 1° ciclo di Istruzione (Scuola Media Statale)

## **Documenti necessari**

Ragazzi in uscita dal 1° ciclo di istruzione (Scuola Media Statale) Iscrizione on line tramite il sito del MIUR ([www.istruzione.it/iscrizionionline](http://www.istruzione.it/iscrizionionline)). Destinatari non in uscita dalla Scuola media Statale: documento di identità valido, codice fiscale, diploma di scuola secondaria di primo grado.

## **Destinatari**

Giovani e adolescenti che hanno terminato il primo ciclo d'istruzione (diploma scuola

secondaria di primo grado). I corsi sono rivolti a soggetti di entrambi i sessi (L.N. 903/77; L.N. 125/91)

## Termine ultimo iscrizioni

30/11/2024

## Allegati

The image shows a course information sheet titled 'SCHEDA CORSO OPERATORE DELLA RISTORAZIONE'. It includes logos for the Italian government, the European Union, and the Piedmont region. The course title is 'OPERATORE DELLA RISTORAZIONE' with the subtitle 'PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E AGGIUSTAMENTO PIATTO'. It lists the course duration as 1000 hours and the cost as free. The sheet also includes a QR code for registration and contact information for FORMONT s.c.a.r.l.

**SCHEDA CORSO**  
**OPERATORE DELLA RISTORAZIONE**  
PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E AGGIUSTAMENTO PIATTO

**DESCRIZIONE**  
L'operatore termidraulico è un professionista completo, esperto e capace di svolgere attività relative al progettazione, piano di lavoro, sviluppo e manutenzione di impianti idraulici, di riscaldamento, raffrescamento e climatizzazione ad uso domestico che richiede.

**DESTINATARI**  
Giovani sotto i 26 anni (fino al compimento del 27° anno di età), anche stranieri in apprendistato ai sensi dell'art. 41 del D.Lgs. n. 81/2015.

**DURATA**  
Corsi biennali (200 ore annue), di cui durante l'ultimo anno 200 ore di stage e di prova finale.

**COSTI**  
Corsi gratuiti, finanziati dai contributi comunitari, nazionali, regionali, secondo le modalità previste dal P.O.F. P.S.E.

**CERTIFICAZIONE FINALE**  
Qualifica professionale. Per il riconoscimento del corso e l'ammissione all'esame di qualifica è necessario una frequenza pari o 5/4 del monte ore previsto.

**FORMONT s.c.a.r.l.**  
Carrera Coeservizio-Cala  
Via Des Ambrosio, 40  
10088 Duino (TO)  
#102882227  
info@formont.it  
www.formont.it

**ISCRIVITI QUI**

Questo corso è oggetto di protocolli con il D.Lgs. n. 81/2015 e il decreto ministeriale di attuazione.

## Immagini

---