

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

MODULO	Ore	PRIMO ANNO	SECONDO ANNO
MATERIE PROFESSIONALIZZANTI E PRATICHE			
ORGANIZZAZIONE AZIENDALE	15	460 ore	460 ore
ORGANIZZAZIONE DEL POSTO MOBILE DI LAVORO IN CUCINA	10		
IGIENE DEGLI ALIMENTI	15		
GESTIONE DEL MAGAZZINO DI CUCINA	10		
TECNICA PRATICA DI CUCINA	180		
CUCINA TIPICA REGIONALE	15		
PRODUZIONE DELLA PIZZA	30		
GESTIONE DEL MAGAZZINO DI SALA E BAR	10		
ORG.NE DEL POSTO MOBILE DI LAVORO AL BAR	10		
GESTIONE DEL SERVIZIO AL BAR	75		
GESTIONE DEL SERVIZIO IN SALA	75		
TECNICHE DI COMUNICAZIONE CON IL CLIENTE	15		
MATERIE TEORICHE DI CULTURA GENERALE			
DIRITTO DEL LAVORO	15	300 ore	300 ore
SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO	15		
MERCEOLOGIA	15		
SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE	15		
LINGUA ITALIANA	45		
LINGUA INGLESE	30		
MATEMATICA	35		
SCIENZE	25		
INFORMATICA	30		
STORIA ED EDUCAZIONE CIVICA	25		
GEOGRAFIA	20		
CULTURA DELLA SALUTE	15		
CAPACITA' PERSONALI	15		
ORIENTAMENTO			
ORIENTAMENTO/COUNSELLING	20	100 ore	100 ore
RECUPERO COMPETENZE/SOSTEGNO ALL'APPRENDIMENTO	60		
ORIENTAMENTO/ACCOMPAGNAMENTO AL LAVORO	20		
TIROCINIO/STAGE		240 ore	240 ore
DURATA TOTALE		1100 ore	1100 ore