



LA FABBRICA DEL SAPERE

Accademia di Formazione e Cultura dell'Alimentazione

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI

Corso gratuito per
l'assolvimento dell'obbligo
scolastico UNDER 18



Avviso Pubblico

PR Puglia FESR-FSE+ 2021-2027– Priorità: 6. Istruzione e Formazione – O.S. ESO4.5 – Azione 6.2. “Offerta Formativa di Istruzione e Formazione Professionale 2024” finalizzata all’assolvimento dell’obbligo di istruzione ed all’esercizio del diritto-dovere all’istruzione. Approvato con A.D. n°260 del 03/12/2024 e s.m.i. - Burp n°43 del 01/06/2026



LA FABBRICA DEL SAPERE

Accademia di Formazione e Cultura dell'Alimentazione

www.lafabbricadelsapere.it
info@lafabbricadelsapere.it

AVVISO PUBBLICO

PR Puglia FESR-FSE+ 2021-2027– Priorità: 6. Istruzione e Formazione – O.S. ESO4.5 –Azione 6.2. “Offerta Formativa di Istruzione e Formazione Professionale 2024” finalizzata all’assolvimento dell’obbligo di istruzione ed all’esercizio del diritto-dovere all’istruzione. Approvato con A.D. n°260 del 03/12/2024 e s.m.i. - Burp n°43 del 01/06/2026

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

Preparazione degli Alimenti e Allestimento Piatti

SEDE DEL CORSO:

Le lezioni si terranno presso la sede de La Fabbrica del Sapere nella città di Barletta, in Via Cialdini 98.

DURATA 1° ANNO: 1.100 ore

DURATA 2° ANNO: 1.100 ore

DURATA 3° ANNO: 1.000 ore

CERTIFICAZIONE:

Attestato di qualifica professionale pari al III livello del quadro europeo delle qualifiche per l’apprendimento permanente (EQF).

DESTINATARI:

I percorsi triennali di Istruzione e Formazione Professionale sono rivolti ai giovani che, terminato il primo ciclo di studi (ex licenza media), manifestino la volontà di seguire un percorso formativo volto a consolidare e innalzare il livello delle conoscenze di base e delle competenze tecnico-professionali, vale a dire i giovani che hanno conseguito il diploma di scuola secondaria di primo grado (ex licenza media), con età inferiore a 18 anni alla data dell’avvio delle attività didattiche, non in possesso di qualifica.

I candidati devono avere età inferiore a 18 anni.

ASSISTENZA DEDICATA: dalle 9:00 alle 13:00 e dalle 15:00 alle 18:00

Per info contattare: 0883 887429 / 0883 348518

329 7076822





CORSO OBBLIGATORIO PER L'ASSOLVIMENTO DELL'OBBLIGO SCOLASTICO

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 consente 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.

L'operatore della ristorazione si pone tra le figure professionali previste dall'accordo in Conferenza Stato-Regioni dell'01/08/2019. In un contesto di dispersione scolastica l'intervento trova coerenza nelle direttrici generali dall'agenda ONU 2030 quale strumento efficace di lotta alla dispersione scolastica nella prov. BAT ed all'acquisizione di competenze specialistiche per l'inserimento lavorativo dei giovani. Si selezionano all'ammissione al percorso formativo, 9 maschi e 9 femmine secondo i requisiti richiesti. Se non dovesse giungere un numero sufficiente di domande al fine di iscrivere lo stesso numero di utenza per genere, si procede ad una selezione per graduatoria generale.

Il percorso formativo proposto, promuove tra i suoi obiettivi strategici, la partecipazione delle imprese del contesto economico di riferimento ai processi formativi e di analisi dei fabbisogni. Con la rete di partenariato costituita da realtà imprenditoriali del comparto economico del territorio di riferimento (prov. BT), si sostiene con maggior efficacia la formazione con competenze specialistiche e l'occupazione di giovani residenti nella regione Puglia al termine del percorso finalizzato all'assolvimento dell'obbligo di istruzione. Per garantire il processo formativo in termini di efficacia, si coinvolgono formatori ed esperti di settore appartenenti al mondo del lavoro. A tal fine la stretta collaborazione con le imprese, permette di realizzare un'offerta formativa differenziata secondo i fabbisogni e consente anche tramite lo stage formativo, l'applicazione di una metodologia didattica basata sul learning by doing e sul learning on the job, in grado di rafforzare le competenze, conoscenze, capacità, abilità acquisite durante le attività d'aula e laboratoriali. L'Operatore della Ristorazione è una figura in grado di colmare con efficacia il gap di fabbisogno delle aziende in partenariato oltre che dimostrarsi una figura in grado di trovare piena occupazione, anche in autonomia in termini di autoimprenditorialità

Il percorso proposto finalizzato all'assolvimento dell'obbligo formativo, sostiene l'occupazione, aiuta i cittadini a trovare posti di lavoro compatibili con la nuova transizione verso un'economia verde e digitale e a garantire opportunità lavorative più eque per tutti, considerando anche gli obiettivi operativi dell'Agenda di Genere in termini di occupazione femminile oltre che promuovere i diritti fondamentali, la non discriminazione e le pari opportunità per tutti. Le misure messe in atto, incoraggiano l'istruzione, la formazione, l'inserimento lavorativo e l'inclusione sociale, livelli elevati di occupazione e una protezione sociale equa, nonché sviluppano una forza lavoro qualificata e resiliente. Il progetto coerente con la transizione verso l'economia verde sviluppa moduli formativi di sensibilizzazione alle politiche di sostenibilità ambientale (carbon footprint e ciclo di vita di un prodotto alimentare) ed è coerente con la transizione verso l'economia digitale sviluppando discipline stem con l'utilizzo di applicativi e tecnologie correlate all'utilizzo di AI (intelligenza artificiale). Al termine del percorso formativo i beneficiari si mostrano in possesso di dotazioni strumentali in termini di know how e di competenze specialistiche coerenti con lo scenario di cambiamento del mercato del lavoro caratterizzato da una nuova transizione economica verde e digitale.



ARTICOLAZIONE SINTETICA DEL PERCORSO FORMATIVO

- **Formazione d'aula:** 2.600 ORE (ore di teoria 1652 + ore di pratica: 948)
- **Stage:** 600 ORE (100 ore Primo anno + 200 ore Secondo anno + 300 ore Terzo anno)
- **Sportello Orientamento:** 330 ORE (110 ore Primo anno + 110 ore Secondo anno + 110 ore Terzo anno)
- **Sportello della Legalità:** 330 ORE (110 ore Primo anno + 110 ore Secondo anno + 110 ore Terzo anno)
- **Sportello per il Supporto Psicologico:** 330 ORE (110 ore Primo anno + 110 ore Secondo anno + 110 ore Terzo anno)
- **Laboratorio sulla Conoscenza dei Diritti Universali:** 90 ORE (30 ore Primo anno + 30 ore Secondo anno + 30 ore Terzo anno)
- **Laboratorio d'impresa:** 90 ORE (20 ore Primo anno + 30 ore Secondo anno + 40 ore Terzo anno)
- **Laboratorio per il contrasto alla violenza di genere:** 90 ORE (30 ore Primo anno + 30 ore Secondo anno + 30 ore Terzo anno)
- **Laboratorio di Social Media:** 90 ORE (30 ore Primo anno + 30 ore Secondo anno + 30 ore Terzo anno)
- **Viaggi d'istruzione:** 6 (si prevedono 2 viaggi di istruzione l'anno dando priorità al viaggio di visita al Parlamento Europeo a Bruxelles)
- **Eventi teatrali, cinematografici e musicali:** 3

Le competenze necessarie a coprire il ruolo e svolgere i relativi compiti, secondo il Repertorio Nazionale delle Qualificazioni sono:

- Realizzare la preparazione di piatti del menù, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti
- Preparare le materie prime e i semilavorati quali impasti, creme e fondi, da sottoporre alla successiva lavorazione, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto
- Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) e del sistema di relazioni.
- Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso
- Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente
- Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie.





MODALITÀ ATTUATIVE ATTIVITÀ EXTRA-CURRICULARI

Sportello Orientamento:

Lo Sportello di Orientamento eroga attività di orientamento e counselling ai destinatari, a disposizione dei partecipanti e delle famiglie (con il coinvolgimento attivo dei genitori, ove possibile, che comprendano le reali situazioni dei loro figli e del territorio nel quale vivono). Lo sportello, è uno specifico spazio messo a disposizione dall'Organismo formativo in modalità continuativa e destinato agli studenti, per l'Orientamento specialistico. Lo Sportello di Orientamento è un'attività specialistica ed aggiuntiva rispetto ai moduli di orientamento ordinari previsti nel percorso formativo e sarà fruito dagli studenti come di seguito precisato: in modalità classe per 2 ore ed individuale per 4 ore nel primo anno; in modalità classe per 2 ore ed individuale per 6 ore nel secondo anno; in modalità classe per 2 ore ed individuale per 8 ore nel terzo anno. Lo sportello di Orientamento quale attività extra-curriculare sarà fruibile al pomeriggio. Tra le attività si inseriscono anche giochi di orientamento.

Sportello della Legalità:

Lo sportello sviluppa l'educazione alla democrazia e alla legalità rendendo gli studenti e le studentesse protagonisti e capaci di esercitare i propri diritti-doveri di cittadinanza, nel rispetto delle regole e nella partecipazione alla vita civile, sociale, politica ed economica. Lo sportello è uno specifico spazio messo a disposizione dall'Organismo Formativo in modalità continuativa e destinato agli studenti per consulenze specifiche nelle tematiche della Legalità e lotta alla criminalità con particolare attenzione al rispetto delle leggi e degli altri individui. Lo sportello è fruibile secondo il calendario di servizio pianificato e quale attività extra-curriculare, sarà fruibile al pomeriggio. Lo sportello della durata di 110 ore per ogni annualità sviluppa incontri su tematiche di Legalità partendo da principali fonti quali: Principi di Diritto del Lavoro e principi di Diritto Penale (reati contro la persona e lotta alla criminalità); Terzo Settore e Innovazione sociale; Politiche per le famiglie; Lotta alla violenza di genere; Welfare e territorio; Diritto Costituzionale.

Sportello per il Supporto Psicologico:

Lo sportello è uno specifico spazio messo a disposizione dall'Organismo Formativo in modalità continuativa e destinato agli studenti per consulenze specifiche per il Supporto Psicologico. Lo sportello che ha fini di counseling per la sensibilizzazione e la prevenzione sulla salute mentale, con particolare riferimento a disturbi da deficit di attenzione, iperattività, schizofrenia, disordini alimentari, etc, è fruibile in modalità individuale secondo il calendario di servizio pianificato. Lo sportello quale attività extra-curriculare sarà attivo al pomeriggio.

Eventi teatrali, cinematografici e musicali:

Durante il percorso proposto viene prevista la partecipazione ad almeno un evento teatrale/cinematografico/musicale previsto in occasione del Festival dei Mondi organizzato presso la città di Andria (BT) con cadenza annuale nel mese di settembre. In alternativa, con il coinvolgimento del pensiero d'aula si prevede la partecipazione ad un evento teatrale/musicale/cinematografico all'interno della propria area territoriale in ambito regionale dando priorità ad eventi teatrali organizzati presso il teatro Curci sito nella città di Barletta ed eventi cinematografici presso la multisala cinematografica presente nella città di Barletta.



MODALITÀ ATTUATIVE ATTIVITÀ EXTRA-CURRICULARI

Viaggi d'istruzione:

Durante il percorso proposto si sviluppano viaggi d'istruzione e didattici presso principali fiere di settore, presso l'Organismo europeo sulla sicurezza alimentare ;presso il Parlamento Europeo al fine di una maggior sensibilizzazione delle politiche di sostenibilità e di cittadinanza attiva; Presso masserie e/o imprese agricole della regione puglia al fine di valorizzare i prodotti del territorio in ottica di una politica di sostenibilità ambiente per una ristorazione a km zero. Di seguito l'indicazione delle locations destinarie dei viaggi d'istruzione e didattici (saranno realizzati 6 viaggi d'istruzione (ipotesi di 2 viaggi per anno) tra quelli proposti dando priorità al viaggio di visita al Parlamento Europeo):

1. Fiera Foodservice – Denominazione: SIGEP – Città: Rimini
2. Fiera Agroalimentare – Denominazione: CIBUS – Città: Parma
3. Fiera del Cioccolato – Denominazione: EUROCHOCOLATE – Città: Perugia
4. Fiera del Vino – Denominazione: VINITALY – Città: Verona
5. Fiera della Pizza – Denominazione: TUTTOPIZZA – Città: Napoli
6. Fiera Ristorazione e Accoglienza – Denominazione: HOST– Città: Milano
7. Fiera Ristorazione – Denominazione: TUTTOFOOD – Città: Milano
8. Visita didattica - Parlamento Europeo per le Politiche Comunitarie di Sostenibilità – Città: Bruxelles (Belgio)
9. Visita didattica - EFSA (Autorità Europea per la sicurezza Alimentare) – Città: Parma
10. Masserie e/o Imprese Agricole del territorio;



MODALITÀ ATTUATIVE ATTIVITÀ EXTRA-CURRICULARI

Laboratorio per il contrasto alla violenza di genere:

Il Laboratorio si propone di realizzare attività di sensibilizzazione e di prevenzione della violenza di genere. L'esperto coinvolto è psicologa, presidente di Centro Antiviolenza. Le attività del Laboratorio per il contrasto alla violenza di genere quali attività extra-curricolari saranno fruibili al pomeriggio e in presenza. Le attività del Laboratorio hanno una durata di 30 ore per ogni annualità. Di seguito i principali temi di partenza per lo sviluppo delle attività:

- Violenza intrafamiliare attraverso il quadro normativo, i principali riferimenti e provvedimenti in materia di violenza contro le donne italiane e straniere;
- Il continuum e il ciclo della violenza;
- La violenza assistita;
- Il maltrattamento sulle madri;
- I servizi coinvolti nella violenza contro le donne
- Radici e dimensioni della violenza di genere.
- Violenza domestica: identikit vittima e maltrattante, riconoscere i segnali.
- Narrazione della violenza: workgroup e riflessione sul potere della narrazione nell'amplificare stereotipi e pregiudizi.
- Il Centro Antiviolenza: cos'è e che cosa fa

Laboratorio di Social Media:

Il Laboratorio ha una durata di 30 ore per ogni annualità. Il laboratorio quale attività extra-curricolare sarà fruibile al pomeriggio. Il percorso di laboratorio è finalizzato a fornire strumenti teorici e pratici per l'utilizzo attivo e progettuale delle piattaforme sociali in ambito istituzionale e aziendale. Al termine delle attività di laboratorio, lo studente sarà in grado di: sviluppare un'idea progettuale, conoscere l'impatto e le potenzialità che i social media hanno sulla comunicazione di enti e aziende, saper applicare le nozioni teoriche all'elaborazione di strategie di utilizzo, sarà in grado di progettare e realizzare una social media strategy efficace, produrre contenuti per informare, intrattenere, promuovere e attivare.

Laboratorio sulla Conoscenza dei Diritti Universali:

Il Laboratorio ha una durata di 30 ore per ogni annualità. L'attività di laboratorio, quale attività extra-curricolare sarà fruibile al pomeriggio. Attraverso le attività del laboratorio, si forniranno agli studenti, strumenti educativi e di conoscenza sulla Carta dei diritti fondamentali dell'UE per affrontare temi legati ai diritti umani. La classe verrà condotta a riflettere sui concetti di: dignità, libertà, uguaglianza, cittadinanza, solidarietà e giustizia, aumentando la propria consapevolezza sui diritti riconosciuti nell'UE.

Temi di partenza per lo sviluppo delle attività sono:

- I diritti Universali;
- Organi e Organismi a supporto dei diritti umani;
- Dichiarazione Universale dei Diritti Umani

MODALITÀ ATTUATIVE ATTIVITÀ EXTRA-CURRICULARI

Laboratorio d'impresa:

Il Laboratorio ha una durata di 20 ore per la prima annualità, 30 ore per la seconda annualità, 40 ore per la terza annualità. Le attività del laboratorio saranno sviluppate secondo il calendario di servizio pianificato e sarà al pomeriggio quale attività extra-curriculare. Il Laboratorio d'impresa, consentirà agli studenti di acquisire le conoscenze di base per la definizione, strutturazione e riflessione critica del modello di business di un nuovo progetto imprenditoriale. Il Laboratorio consentirà, inoltre, la sperimentazione di alcuni strumenti di analisi e definizione del modello di business di impresa. Sarà realizzato un project work che permette di sperimentare attivamente tutti i contenuti appresi durante il percorso didattico dell'anno.



CORSO:
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
Preparazione degli Alimenti e Allestimento Piatti



MODULI FORMATIVI

Titolo	Obiettivi e contenuti	Dura- ta (ore)
UFC: 1 - CONTENUTI DI BASE TRASVERSALI - Lingua Inglese	OBIETTIVO: Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi. CONTENUTI: Lessico di base su argomenti di vita quotidiana , sociale e professionale; Uso del traduttore simultaneo; Regole grammaticali fondamentali; Corretta pronuncia di un repertorio di parole e frasi memorizzate di uso comune; Semplici modalità di scrittura: messaggi brevi, lettera informale; Cultura e civiltà dei paesi di cui si studia la lingua inglese; Terminologia tecnica del settore ristorazione in lingua inglese; comunicare un menu in lingua inglese; comunicare un processo di produzione di un elaborato di ricetta in lingua inglese;	18
UFC: 1 - CONTENUTI DI BASE TRASVERSALI - ASSE DEI LINGUAGGI: Lingua Inglese - Area Strumentale	OBIETTIVO: Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi; Lavorare nella ristorazione con la lingua inglese. CONTENUTI: Terminologia tecnica del settore ristorazione in lingua inglese; comunicare un menu in lingua inglese; comunicare un processo di produzione di un elaborato di ricetta in lingua inglese;	42
UFC: 1 - CONTENUTI DI BASE TRASVERSALI - ASSE DEI LINGUAGGI: Lingua Inglese -Area Strutturale	OBIETTIVO: Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi. CONTENUTI: Lessico di base su argomenti di vita quotidiana , sociale e professionale; Uso del traduttore simultaneo; Regole grammaticali fondamentali; Corretta pronuncia di un repertorio di parole e frasi memorizzate di uso comune; Semplici modalità di scrittura: messaggi brevi, lettera informale; Cultura e civiltà dei paesi di cui si studia la lingua inglese	156
UFC: 1 - CONTENUTI DI BASE TRASVERSALI - ASSE DEI LINGUAGGI: Lingua Italiana - Area Artistica	OBIETTIVO: Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico. CONTENUTI: Elementi fondamentali per la lettura/ascolto di un'opera d'arte (pittura, architettura, plastica, fotografia, film, musica.....); Principali forme di espressione artistica; Espressione artistica di una ricetta culinaria; Sculture di ghiaccio; Sculture di Cioccolato; Sculture di Zucchero; La presenza di alimenti e cibo nella storia dell'arte; Composizione artistica di piatti e vassoio; Realizzazione di elementi decorativi utilizzando componenti interni/esterni al contenuto del piatto. Arte decorativa di intaglio frutta e verdura	60
UFC: 1 - CONTENUTI DI BASE TRASVERSALI - ASSE DEI LINGUAGGI: Lingua Italiana - Area Lettura, Comprensione, Interpretazione	OBIETTIVO: Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo. CONTENUTI: Strutture essenziali dei testi narrativi, espositivi, argomentativi; Principali connettivi logici; Varietà lessicali in rapporto ad ambiti e contesti diversi; Tecniche di lettura analitica e sintetica; Tecniche di lettura espressiva; Denotazione e connotazione; Principali generi letterari, con particolare riferimento alla tradizione italiana; Contesto storico di riferimento di alcuni autori e opere anche di riferimento al settore ristorazione.	42
UFC: 1 - CONTENUTI DI BASE TRASVERSALI - ASSE DEI LINGUAGGI: Lingua Italiana - Area Strumentale	OBIETTIVO: Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. CONTENUTI: Principali strutture grammaticali della lingua italiana; Elementi di base della funzioni della lingua; Lessico fondamentale per la gestione di semplici comunicazioni orali in contesti formali e informali; Contesto, scopo e destinatario della comunicazione; Codici fondamentali della comunicazione orale, verbale e non verbale; Principi di organizzazione del discorso descrittivo, narrativo, espositivo, argomentativo	72
UFC: 1 - CONTENUTI DI BASE TRASVERSALI - ASSE DEI LINGUAGGI: Lingua Italiana - Area Strutturale	OBIETTIVO: Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. CONTENUTI: Elementi strutturali di un testo scritto coerente e coeso; Uso dei dizionari digitali e non; Modalità e tecniche delle diverse forme di produzione scritta: riassunto, lettera, relazioni, ecc.; Fasi della produzione scritta: pianificazione, stesura e revisione; benchmark comunicativo.	57
UFC: 1 - CONTENUTI DI BASE TRASVERSALI - ASSE DEI LINGUAGGI: Lingua Italiana -Area Multimediale	OBIETTIVO: Utilizzare e produrre testi multimediali e di natura commerciale. CONTENUTI: Principali componenti strutturali ed espressive di un prodotto audiovisivo; Applicazioni per la elaborazione audio e video; Uso essenziale della comunicazione telematica e digitale; Uso del marketing nella comunicazione digitale e non.	51

CORSO:
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
Preparazione degli Alimenti e Allestimento Piatti



MODULI FORMATIVI

Titolo	Obiettivi e contenuti	Durata (ore)
UFC: 2 - CONTENUTI DI BASE TRASVERSALI - Matematica, Analisi dei dati	OBIETTIVO: Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico. CONTENUTI: Significato di analisi e organizzazione di dati numerici; Analisi del food cost; Leggere e interpretare i dati delle evoluzioni statistiche, serie storiche, economie di scala; Utilizzo di excell e software gestionali del comparto economico ristorazione	9
UFC: 2 - CONTENUTI DI BASE TRASVERSALI - Matematica, Business Plan	OBIETTIVO: Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi. CONTENUTI: Le fasi risolutive di un problema, Principi di business plan.	9
UFC: 2 - CONTENUTI DI BASE TRASVERSALI - ASSE MATEMATICO: Matematica - Analisi dei dati	OBIETTIVO: Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico. CONTENUTI: Significato di analisi e organizzazione di dati numerici; Il piano cartesiano e il concetto di funzione; Funzioni di proporzionalità diretta, inversa e relativi grafici, funzione lineare; Incertezza di una misura e concetto di errore; La notazione scientifica per i numeri reali; Il concetto e i metodi di approssimazione; Analisi del food cost; Leggere e interpretare i dati delle evoluzioni statistiche, serie storiche, economie di scala; i numeri "macchina"; il concetto di approssimazione; semplici applicazioni che consentono di creare, elaborare un foglio elettronico con le forme grafiche corrispondenti. Utilizzo di excell e software gestionali del comparto economico ristorazione	78
UFC: 2 - CONTENUTI DI BASE TRASVERSALI - ASSE MATEMATICO: Matematica - Calcolo Geometrico	OBIETTIVO: Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni. CONTENUTI: Gli enti fondamentali della geometria e il significato dei termini: assioma, teorema, definizione; Il piano euclideo: relazioni tra rette; congruenza di figure; poligoni e loro proprietà; Circonferenza e cerchio; Misura di grandezze; grandezze incommensurabili; perimetro e area dei poligoni. Teoremi di Euclide e di Pitagora; Teorema di Talete e sue conseguenze; Il metodo delle coordinate: il piano cartesiano; Interpretazione geometrica dei sistemi di equazioni; Trasformazioni geometriche elementari e loro invarianti; Le figure geometriche nel laboratorio di cucina. Creare uno stampo alimentare di forma geometrica con una stampante 3D per alimenti. Calcolo geometrico nella preparazione dei piatti di pasticceria. Tomitura delle verdure e forme regolari	66
UFC: 2 - CONTENUTI DI BASE TRASVERSALI - ASSE MATEMATICO: Matematica - Calcolo Matematico	OBIETTIVO: Gli insiemi numerici N, Z, Q, R; rappresentazioni, operazioni, ordinamento; I sistemi di numerazione; Espressioni algebriche; principali operazioni; Equazioni e disequazioni di primo grado; Sistemi di equazioni e disequazioni di primo grado. La matematica applicata alla gestione economica di una impresa di ristorazione. Formule excel per il calcolo dei costi di una dispensa	66
UFC: 2 - CONTENUTI DI BASE TRASVERSALI - ASSE MATEMATICO: Matematica - Calcolo Strategico	OBIETTIVO: Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi. CONTENUTI: Le fasi risolutive di un problema e loro rappresentazioni con diagrammi; Principali rappresentazioni di un oggetto matematico; Tecniche risolutive di un problema che utilizzano frazioni, proporzioni, percentuali, formule geometriche, equazioni e disequazioni di 1° grado; Principi di business plan	54

CORSO:
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
Preparazione degli Alimenti e Allestimento Piatti

MODULI FORMATIVI

Titolo	Obiettivi e contenuti	Durata (ore)
UFC: 3 - CONTENUTI DI BASE TRASVERSALI - ASSE STORICO SOCIALE: Cittadinanza attiva	OBIETTIVO: Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente; Raggiungere le competenze chiave di cittadinanza attiva. CONTENUTI: Imparare a imparare; Progettare; Comunicare; Collaborare e partecipare; Agire in modo autonomo e responsabile; Risolvere problemi; Individuare collegamenti e relazioni; Acquisire e interpretare informazioni.	27
UFC: 3 - CONTENUTI DI BASE TRASVERSALI - ASSE STORICO SOCIALE: Concetti del mercato del lavoro - Sicurezza sul Lavoro D.Lgs. N. 81/2008	OBIETTIVO: Orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio; Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente. CONTENUTI: Regole che governano l'economia e concetti fondamentali del mercato del lavoro; Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene; Dispositivi di protezione individuale e collettiva; Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio; Normativa ambientale e fattori di inquinamento; Segnali di divieto e prescrizioni correlate;	27
UFC: 3 - CONTENUTI DI BASE TRASVERSALI - ASSE STORICO SOCIALE: Costruzione di CV	OBIETTIVO: Orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio. CONTENUTI: Regole per la costruzione di curriculum vitae	6
UFC: 3 - CONTENUTI DI BASE TRASVERSALI - ASSE STORICO SOCIALE: Diritto - Cultura della Legalità e della educazione civica	OBIETTIVO: Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente; Sviluppo di una cittadinanza piena e consapevole; CONTENUTI: Costituzione italiana; Organi dello Stato e loro funzioni principali; Conoscenze di base sul concetto di norma giuridica e di gerarchia delle fonti; Principali Problematriche relative all'integrazione e alla tutela dei diritti umani e alla promozione delle pari opportunità; Organi e funzioni di Regione, Provincia e Comune; Responsabilità del singolo verso la collettività	27
UFC: 3 - CONTENUTI DI BASE TRASVERSALI - ASSE STORICO SOCIALE: Diritto - Politiche europee - Organizzazioni internazionali e Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare	OBIETTIVO: Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente; Orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio CONTENUTI: Ruolo delle organizzazioni internazionali; Principali tappe di sviluppo dell'Unione Europea; EFSA (Autorità europea per la sicurezza alimentare); Politiche comunitarie per la transizione economica digitale e verde	24
UFC: 3 - CONTENUTI DI BASE TRASVERSALI - ASSE STORICO SOCIALE: Religione Cattolica	OBIETTIVO: Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali; Conformità alla dottrina della Chiesa e rispetto della libertà. CONTENUTI: Le periodizzazioni fondamentali della storia mondiale; I principali fenomeni storici e le coordinate spazio-tempo che li determinano; I principali fenomeni sociali, economici che caratterizzano il mondo contemporaneo, anche in relazione alle diverse culture; Evoluzione storica di concetti e pensieri in ambito religioso cattolico; I principali sviluppi storici che hanno coinvolto il proprio territorio; Le diverse tipologie di fonti	23
UFC: 3 - CONTENUTI DI BASE TRASVERSALI - ASSE STORICO SOCIALE: Servizi sociali	OBIETTIVO: Orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio. CONTENUTI: Conoscenze essenziali dei servizi sociali	18
UFC: 3 - CONTENUTI DI BASE TRASVERSALI - ASSE STORICO SOCIALE: Storia - Economia, Culture e fenomeni economici.	OBIETTIVO: Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali. CONTENUTI: I principali fenomeni sociali, economici che caratterizzano il mondo contemporaneo, anche in relazione alle diverse culture; Conoscere i principali eventi che consentono di comprendere la realtà nazionale ed europea; I principali sviluppi economici che hanno coinvolto il proprio territorio.	50
UFC: 3 - CONTENUTI DI BASE TRASVERSALI - ASSE STORICO SOCIALE: Storia - Geografia, Culture e fenomeni storici, sociali.	OBIETTIVO: Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali. CONTENUTI: Le periodizzazioni fondamentali della storia mondiale; I principali fenomeni storici e le coordinate spazio-tempo che li determinano; I principali fenomeni sociali, che caratterizzano il mondo contemporaneo, anche in relazione alle diverse culture; Conoscere i principali eventi (storici) che consentono di comprendere la realtà nazionale ed europea; I principali sviluppi storici che hanno coinvolto il proprio territorio; Le diverse tipologie di fonti storiche sociali; Le principali tappe dello sviluppo dell'innovazione tecnico-scientifica e della conseguente innovazione tecnologica;	82
UFC: 3 - CONTENUTI DI BASE TRASVERSALI - Costruzione di CV	OBIETTIVO: Orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio. CONTENUTI: Regole per la costruzione di curriculum vitae; Aggiornamento del cv	1

CORSO:
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
Preparazione degli Alimenti e Allestimento Piatti



MODULI FORMATIVI

Titolo	Obiettivi e contenuti	Dura- ta (ore)
UFC: 4 - CONTENUTI DI BASE TRASVERSALI - ASSE RC-ATTIVITA' ALTERNATIVE - Personalizzazione del percorso	OBIETTIVO: Fornire allo studente, attraverso l'esperienza reale e la riflessione sull'operare responsabile e produttivo, gli strumenti culturali e le competenze professionali per l'inserimento attivo nella società, nel mondo del lavoro e nelle professioni. CONTENUTI: Strumenti culturali e responsabili. Vivere un percorso lavorativo.	49
UFC: 4 - CONTENUTI DI BASE TRASVERSALI - ASSE RC-ATTIVITA' ALTERNATIVE - Primo Soccorso	OBIETTIVO: Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente. CONTENUTI: Nozioni di primo soccorso;	19
UFC: 4 - CONTENUTI DI BASE TRASVERSALI: RC-ATTIVITA' ALTERNATIVE - Accoglienza	OBIETTIVO: Creazione del gruppo d'aula finalizzato a rafforzare un legame tra corsisti; un legame tra organismo e corsisti; un legame tra tutor e corsisti. CONTENUTI: Conoscenza di se e degli altri.	4
UFC: 4 - CONTENUTI DI BASE TRASVERSALI: RC-ATTIVITA' ALTERNATIVE - Accoglienza	OBIETTIVO: Creazione del gruppo d'aula finalizzato a rafforzare un legame con il percorso formativo. CONTENUTI: Presentazione della struttura, delle aule e dei laboratori; presentazione del corpo docenti e dei moduli formativi; presentazione delle opportunità di stage e panoramica sulle opportunità del comparto economico di riferimento e della figura professionale in uscita; Individuazione delle taglie di abbigliamento per le divise;	2
UFC: 5 - CONTENUTI DI BASE TRASVERSALI: Scienze Motorie	OBIETTIVI: Learning by body. CONTENUTI: Apparato motorio umano; Alimentazione e benessere del fisico (connessioni e interferenze). Anatomia e fisiologia.	23
UFC: 6 - CONTENUTI DI BASE TRASVERSALI - AREA DI INDIRIZZO: Seconda Lingua straniera - Tedesco	OBIETTIVO: Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi. CONTENUTI: Lessico di base su argomenti di vita quotidiana, sociale e professionale; Uso del traduttore simultaneo; Regole grammaticali fondamentali; Corretta pronuncia di un repertorio di parole e frasi memorizzate di uso comune; Semplici modalità di scrittura: messaggi brevi, lettera informale; Cultura e civiltà dei paesi di cui si studia la lingua	66
UFC: 6 - CONTENUTI DI BASE TRASVERSALI - ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO: LABORATORIO Attrezzature tecnologiche per la cucina - Pasticceria	OBIETTIVO: Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto in cui vengono applicate. CONTENUTI: Attrezzature e macchinari per la lavorazione dei prodotti alimentari nella ristorazione; Tecnologie a basso impatto ambientale per la cottura dei cibi; Manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione sulla base delle materie prime da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso. (Focus: attrezzature Pasticceria)	14
UFC: 6 - CONTENUTI DI BASE TRASVERSALI - ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO: LABORATORIO Attrezzature tecnologiche per la cucina - Pizzeria	OBIETTIVO: Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto in cui vengono applicate. CONTENUTI: Attrezzature e macchinari per la lavorazione dei prodotti alimentari nella ristorazione; Tecnologie a basso impatto ambientale per la cottura dei cibi; Manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione sulla base delle materie prime da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso. (Focus: Attrezzature Pizzeria)	14

CORSO:
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
Preparazione degli Alimenti e Allestimento Piatti



MODULI FORMATIVI

Titolo	Obiettivi e contenuti	Dura- ta (ore)
UFC: 6 - CONTENUTI DI BASE TRASVERSALI - ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO: LABORATORIO Attrezzature tecnologiche per la cucina - Ristorante	OBIETTIVO: Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto in cui vengono applicate. CONTENUTI: Attrezzature e macchinari per la lavorazione dei prodotti alimentari nella ristorazione; Tecnologie a basso impatto ambientale per la cottura dei cibi; Manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione sulla base delle materie prime da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso. (Focus: Attrezzature Ristorante)	4
UFC: 6 - CONTENUTI DI BASE TRASVERSALI - ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO: Scienze Integrate - Attrezzature tecnologiche per la cucina	OBIETTIVO: Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto in cui vengono applicate. CONTENUTI: Attrezzature e macchinari per la lavorazione dei prodotti alimentari nella ristorazione; Tecnologie a basso impatto ambientale per la cottura dei cibi; Manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione sulla base delle materie prime da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso.	22
UFC: 6 - CONTENUTI DI BASE TRASVERSALI - ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO: Scienze Integrate, Cucina Molecolare	OBIETTIVO: Ricondurre il processo dell'apprendimento verso lo studio della complessità del mondo naturale; CONTENUTI: Chimica per Enogastronomia	50
UFC: 6 - CONTENUTI DI BASE TRASVERSALI - ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO: Scienze Integrate, Gestione del calore e delle temperature in termini di sostenibilità ambientale	OBIETTIVO: Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza; Avere la consapevolezza dei possibili impatti sull'ambiente naturale dei modi di produzione e di utilizzazione dell'energia nell'ambito quotidiano. CONTENUTI: Concetto di calore e di temperatura; Limiti di sostenibilità delle variabili di un ecosistema; Politiche comunitarie della transizione economica verde;	23
UFC: 6 - CONTENUTI DI BASE TRASVERSALI - ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO: LABORATORIO Attrezzature tecnologiche per la cucina - Ristorante	OBIETTIVO: Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto in cui vengono applicate. CONTENUTI: Attrezzature e macchinari per la lavorazione dei prodotti alimentari nella ristorazione; Tecnologie a basso impatto ambientale per la cottura dei cibi; Manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione sulla base delle materie prime da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso. (Focus: Attrezzature Ristorante)	15
UFC: 6 - CONTENUTI DI BASE TRASVERSALI - ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO: TIC - Competenza digitale (Competenza Chiave Europea)	OBIETTIVO: Identificare, localizzare, recuperare, conservare, organizzare e analizzare le informazioni digitali, giudicare la loro importanza e lo scopo, comunicare in ambienti digitali). CONTENUTI: Informazione e Dati e Comunicazione (identificare, localizzare, recuperare, conservare, organizzare e analizzare le informazioni digitali, giudicare la loro importanza e lo scopo, comunicare in ambienti digitali); Creazione di contenuti digitali e problem-solving (creare e modificare nuovi contenuti; da elaborazione testi a immagini e video), integrare e rielaborare le conoscenze e i contenuti;	8
UFC: 6 - CONTENUTI DI BASE TRASVERSALI - ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO: TIC - Discipline stem e intelligenza artificiale	OBIETTIVO: Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità. CONTENUTI: Discipline stem e Intelligenza artificiale applicata. I visori per la realtà virtuale applicati alla ristorazione e cucina.	24
UFC: 6 - CONTENUTI DI BASE TRASVERSALI - ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO: TIC - LABORATORIO Software, programmi e applicativi	OBIETTIVO: Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità. CONTENUTI: Utilizzo di stampante 3D ad uso alimentare; Utilizzo di gestionali per la ristorazione; Principali Software dedicati;	6

CORSO:
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
Preparazione degli Alimenti e Allestimento Piatti



MODULI FORMATIVI

Titolo	Obiettivi e contenuti	Dura- ta (ore)
UFC: 6 - CONTENUTI DI BASE TRASVERSALI - ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO: TIC - LABORATORIO Tecnologie informatiche per la ristorazione	OBIETTIVO: Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate. CONTENUTI: Strutture concettuali di base del sapere tecnologico; Fasi di un processo tecnologico (sequenza delle operazioni: dall' "idea" all' "prodotto"); Il metodo della progettazione; Architettura del computer; Struttura di Internet; Struttura generale e operazioni comuni ai diversi pacchetti applicativi (Tipologia di menù, creazione e conservazione di documenti ecc.); Operazioni specifiche di base di alcuni dei programmi applicativi più comuni; Effettuare ordini online a fornitori; Gestione del delivery con intelligenza artificiale;	10
UFC: 6 - CONTENUTI DI BASE TRASVERSALI - ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO: TIC - Software, programmi e applicativi	OBIETTIVO: Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità. CONTENUTI: Concetto di misura e sua approssimazione; Errore sulla misura; Principali Strumenti e tecniche di misurazione; Sequenza delle operazioni da effettuare; Fondamentali Meccanismi di catalogazione; Utilizzo dei principali programmi software; Concetto di sistema e di complessità; Schemi, tabelle e grafici; Semplici schemi per presentare correlazioni tra le variabili di un fenomeno appartenente all'ambito scientifico caratteristico del percorso formativo; Schemi a blocchi.	24
UFC: 6 - CONTENUTI DI BASE TRASVERSALI - ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO: TIC, LABORATORIO - Software, programmi e applicativi	OBIETTIVO: Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità. CONTENUTI: Utilizzo di stampante 3D ad uso alimentare; Utilizzo di gestionali per la ristorazione; Concetto di sistema e di complessità; Schemi, tabelle e grafici; Principali Software dedicati; Semplici schemi per presentare correlazioni tra le variabili di un fenomeno appartenente all'ambito scientifico caratteristico del percorso formativo; Concetto di ecosistema; Impatto ambientale limiti di tolleranza; Concetto di sviluppo sostenibile; Carbon footprint e calcolo del ciclo di vita di un prodotto; Schemi a blocchi; Concetto di input-output di un sistema artificiale; Diagrammi e schemi logici applicati ai fenomeni osservati;	24
UFC: 6 - CONTENUTI DI BASE TRASVERSALI - ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO: TIC, LABORATORIO - Software, programmi e applicativi	OBIETTIVO: Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità. CONTENUTI: Utilizzo di stampante 3D ad uso alimentare; Utilizzo di gestionali per la ristorazione; Principali Software dedicati;	6
UFC: 6 - CONTENUTI DI BASE TRASVERSALI - ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO: TIC, LABORATORIO - Tecnologie informatiche per la ristorazione	OBIETTIVO: Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate. CONTENUTI: Strutture concettuali di base del sapere tecnologico; Fasi di un processo tecnologico (sequenza delle operazioni: dall' "idea" all' "prodotto"); Il metodo della progettazione; Architettura del computer; Struttura di Internet; Struttura generale e operazioni comuni ai diversi pacchetti applicativi (Tipologia di menù, creazione e conservazione di documenti ecc.); Operazioni specifiche di base di alcuni dei programmi applicativi più comuni; Effettuare ordini online a fornitori; Gestione del delivery con intelligenza artificiale;	14
UFC: 6 - CONTENUTI DI BASE TRASVERSALI - Laboratorio Software, programmi e applicativi	OBIETTIVO: Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità. CONTENUTI: Utilizzo di stampante 3D ad uso alimentare; Utilizzo di gestionali per la ristorazione; Principali Software dedicati;	3
UFC: 6 - CONTENUTI DI BASE TRASVERSALI - Laboratorio Tecnologie informatiche per la ristorazione	OBIETTIVO: Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate. CONTENUTI: Strutture concettuali di base del sapere tecnologico; Fasi di un processo tecnologico (sequenza delle operazioni: dall' "idea" all' "prodotto"); Il metodo della progettazione; Architettura del computer; Struttura di Internet; Struttura generale e operazioni comuni ai diversi pacchetti applicativi (Tipologia di menù, creazione e conservazione di documenti ecc.); Operazioni specifiche di base di alcuni dei programmi applicativi più comuni; Effettuare ordini online a fornitori; Gestione del delivery con intelligenza artificiale;	3
UFC: 6 - CONTENUTI DI BASE TRASVERSALI Competenza digitale (Competenza Chiave Europea)	OBIETTIVO: Identificare, localizzare, recuperare, conservare, organizzare e analizzare le informazioni digitali, giudicare la loro importanza e lo scopo, comunicare in ambienti digitali). CONTENUTI: Informazione e Dati e Comunicazione (identificare, localizzare, recuperare, conservare, organizzare e analizzare le informazioni digitali, giudicare la loro importanza e lo scopo, comunicare in ambienti digitali); Creazione di contenuti digitali e problem-solving (creare e modificare nuovi contenuti; da elaborazione testi a immagini e video), integrare e rielaborare le conoscenze e i contenuti;	4
UFC: 6 - CONTENUTI DI BASE TRASVERSALI: Accompagnamento al lavoro	OBIETTIVO: supportare il corsista nella ricerca di un'opportunità di lavoro tra quelle disponibili. CONTENUTI: Ricerca attiva di un lavoro e acquisizione di know how nel mercato dei servizi per il lavoro. Individuazione delle opportunità professionali, valutazione delle proposte di lavoro, invio delle candidature, come effettuare colloqui in azienda. Come prepararsi al colloquio di lavoro e focus sulle soft skills e hard skills. Tecniche di presentazione. Simulazione del colloquio di lavoro e Assessment.	4

CORSO:
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
Preparazione degli Alimenti e Allestimento Piatti



MODULI FORMATIVI

Titolo	Obiettivi e contenuti	Dura- ta (ore)
UFC: 7 - CONTENUTI DI BASE TRASVERSALI, TECNICI - ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO : Normativa per la sicurezza e l'igiene di settore	OBIETTIVO: Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente. CONTENUTI: Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore;	25
UFC: 7 - CONTENUTI DI BASE TRASVERSALI, TECNICI - ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO: LABORATORIO Organizzazione del Lavoro	OBIETTIVO: Realizzare la preparazione dei piatti del menù, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti. CONTENUTI: Organizzazione e funzionamento del reparto cucina/sala; Protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza; Utensili per la cottura dei cibi	9
UFC: 7 - CONTENUTI DI BASE TRASVERSALI, TECNICI - ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO: LABORATORIO Attrezzature e macchinari	OBIETTIVO: Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso. CONTENUTI: Strumenti e sistemi di rappresentazione grafica convenzionale di settore; Metodi e tecniche di approntamento/avvio; Principi, meccanismi e parametri di funzionamento di strumenti, utensili e macchinari e apparecchiature di settore; Tipologie delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore; Procedure e tecniche di monitoraggio, l'individuazione e la valutazione del funzionamento delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore, Tipologie e caratteristiche dei materiali di settore impiegati; Tecniche e metodiche di mantenimento e di manutenzione ordinaria delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore;	30
UFC: 7 - CONTENUTI DI BASE TRASVERSALI, TECNICI - ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO: LABORATORIO Organizzazione del Lavoro	OBIETTIVO: Realizzare la preparazione dei piatti del menù, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti. CONTENUTI: Organizzazione e funzionamento del reparto cucina/sala; Protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza; Utensili per la cottura dei cibi	15
UFC: 7 - CONTENUTI DI BASE TRASVERSALI, TECNICI - ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO: LABORATORIO Tecniche di cottura base	OBIETTIVO: Realizzare la preparazione dei piatti del menù, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti. CONTENUTI: Tecniche di cottura classica	48
UFC: 7 - CONTENUTI DI BASE TRASVERSALI, TECNICI - ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO: Normativa conservazione alimenti	OBIETTIVO: Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie. CONTENUTI: Normativa inerente la conservazione degli alimenti	24
UFC: 7 - CONTENUTI DI BASE TRASVERSALI, TECNICI - ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO: Pianificazione	OBIETTIVO: Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali) e del sistema di relazioni. CONTENUTI: Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore/processo; Elementi di comunicazione professionale;	15
UFC: 7 - CONTENUTI DI BASE TRASVERSALI, TECNICI - ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO: Scienza degli Alimenti, Elementi di dietetica e merceologia alimentare	OBIETTIVO: Realizzare la preparazione dei piatti del menù, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti. CONTENUTI: Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari, malattie metaboliche; Intolleranze Alimentari; Elementi di gastronomia base; Elementi di merceologia relative alla cottura	80
UFC: 7 - CONTENUTI DI BASE TRASVERSALI, TECNICI - Laboratorio Conservazione e stoccaggio delle materie prime e semilavorati	OBIETTIVO: Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie. CONTENUTI: Tipologie e caratteristiche di materiali e attrezzature utilizzati per la conservazione e lo stoccaggio degli alimenti; Elementi di merceologia relativa alla conservazione degli alimenti;	40

CORSO:
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
Preparazione degli Alimenti e Allestimento Piatti



MODULI FORMATIVI

Titolo	Obiettivi e contenuti	Dura- ta (ore)
UFC: 7 - CONTENUTI DI BASE TRASVERSALI, TECNICI - Laboratorio Processi e cicli di lavoro	OBIETTIVO: Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali) e del sistema di relazioni. CONTENUTI: Processi, cicli di lavoro e ruoli nelle lavorazioni di settore/processo; Principali terminologie tecniche di settore/processo; Tecniche di pianificazione; Metodi e tecniche di approntamento/avvio; Principi, meccanismi e parametri di funzionamento di strumenti, utensili e macchinari e apparecchiature di settore; Tipologie delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore; Procedure e tecniche di monitoraggio, l'individuazione e la valutazione del funzionamento delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore, Tipologie e caratteristiche dei materiali di settore impiegati; Tecniche e metodiche di mantenimento e di manutenzione ordinaria delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore;	38
UFC: 7 - CONTENUTI DI BASE TRASVERSALI, TECNICI - Laboratorio Tecniche di cottura base	OBIETTIVO: Realizzare la preparazione dei piatti del menù, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti. CONTENUTI: Tecniche di cottura classica	72
UFC: 7 - CONTENUTI DI BASE TRASVERSALI, TECNICI - Organizzazione del Lavoro	OBIETTIVO: Realizzare la preparazione dei piatti del menù, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti. CONTENUTI: Organizzazione e funzionamento del reparto cucina/sala; Protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza; Utensili per la cottura dei cibi	18
UFC: 7 - CONTENUTI DI BASE TRASVERSALI, TECNICI -ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO: LABORATORIO Organizzazione del Servizio	OBIETTIVO: Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie. CONTENUTI: Principi organizzativi del servizio ristorativo e di sala bar;	54
UFC: 7 - CONTENUTI DI BASE TRASVERSALI, TECNICI -ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO: LABORATORIO Scienza degli Alimenti, Conservazione e stoccaggio delle materie prime e semilavorati	OBIETTIVO: Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie. CONTENUTI: Tipologie e caratteristiche di materiali e attrezzature utilizzati per la conservazione e lo stoccaggio degli alimenti; Elementi di merceologia relativa alla conservazione degli alimenti;	32
UFC: 8 - CONTENUTI PROFESSIONALI, ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO: Scienza degli Alimenti, ADA.23.01.03 - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti	OBIETTIVI: Compire le operazioni di cura delle attrezzature di cucina e di igienizzazione dei luoghi e del materiale operativo, in base alle indicazioni ricevute e applicando le procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari. CONTENUTI: Controllo dello stato delle attrezzature di cucina; Cura dell'igiene dei luoghi, delle attrezzature e del materiale operativo; Applicazione delle procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari.	3
UFC: 8 - CONTENUTI PROFESSIONALI, ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO: LABORATORIO ADA.23.01.03 - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti	OBIETTIVI: Comporre i piatti da presentare o vassoi da esporre in un buffet, seguendo un personale senso artistico, utilizzando a fini decorativi diversi componenti (es. elementi dello stesso alimento o elementi esterni al contenuto del piatto); CONTENUTI: Decorazione di piatti e vassoi; Composizione artistica di piatti e vassoi	44
UFC: 8 - CONTENUTI PROFESSIONALI, ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO: LABORATORIO ADA.23.01.03 - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti	OBIETTIVI: Cuocere i diversi alimenti, applicando i metodi di cottura più idonei, avendo preventivamente preparato i semilavorati necessari e provvedendo, infine, alla distribuzione e all'allestimento delle pietanze in piatti o vassoi; CONTENUTI: Cottura degli alimenti (pietanze e dolci); Preparazione dei semilavorati; Allestimento dei piatti;	21
UFC: 8 - CONTENUTI PROFESSIONALI, ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO: LABORATORIO ADA.23.01.03 - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti	OBIETTIVI: Preparare le materie prime, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto, selezionando, pulendo e lavorando gli alimenti e provvedendo, ove necessario, alla conservazione degli stessi; CONTENUTI: Preparazione preliminare delle materie prime;	3

CORSO:
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
Preparazione degli Alimenti e Allestimento Piatti



MODULI FORMATIVI

Titolo	Obiettivi e contenuti	Dura- ta (ore)
UFC: 8 - CONTENUTI PROFESSIONALI, ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO: LABORATORIO ADA.23.01.04 - Preparazione della pizza-Condimenti e farciture	OBIETTIVO: Preparare i condimenti/farciture per la pizza, in base alle ricette previste, applicando i metodi di conservazione dei semilavorati in vista del loro successivo impiego. CONTENUTI: Preparazione preliminare dei condimenti/farciture per la pizza; Verdure e base di pomodoro;	39
UFC: 8 - CONTENUTI PROFESSIONALI, ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO: LABORATORIO ADA.23.01.04 - Preparazione della pizza-Gli impasti e le farine	OBIETTIVO: Effettuare la preparazione dell'impasto da pizza, seguendo con cura la fase di maturazione e lievitazione e conservando i pani di pasta per evitare che si seccino. CONTENUTI: Preparazione degli impasti per la pizza; Conservazione adeguata dei pani di pasta in fase di lievitazione; Utilizzo di farine plastic free; Utilizzo di farine a basso impatto ambientale per il ciclo di vita del prodotto.	41
UFC: 8 - CONTENUTI PROFESSIONALI, ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO: LABORATORIO ADA.23.01.05 - Preparazione di snack e bevande	OBIETTIVO: Servire il cliente, in base alle richieste ricevute, preparando prodotti di caffetteria, bevande, cocktail e piatti semplici. CONTENUTI: Preparazione di prodotti di caffetteria; Preparazione e allestimento di piatti semplici caldi e freddi; Servizio al bancone e/o ai tavoli di snack e bevande.	41
UFC: 8 - CONTENUTI PROFESSIONALI, ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO: LABORATORIO ADA.23.01.05 - Preparazione di snack e bevande	OBIETTIVO: Servire il cliente, in base alle richieste ricevute, preparando prodotti di caffetteria, bevande, cocktail e piatti semplici. CONTENUTI: Preparazione di cocktail e long drink;	39
UFC: 8 - CONTENUTI PROFESSIONALI, ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO: LABORATORIO Scienza degli Alimenti, ADA.23.01.05 - Preparazione di snack e bevande	OBIETTIVO: Compire le operazioni di cura delle attrezzature da bar e di igienizzazione dei luoghi e del materiale operativo, in base alle indicazioni ricevute e applicando le procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari. CONTENUTI: Pulizia e sanificazione degli ambienti delle attrezzature da bar; Controllo dello stato delle attrezzature da bar; Applicazione delle procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari.	6
UFC: 8 - CONTENUTI PROFESSIONALI, ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO: LABORATORIO ADA.23.01.03 - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti	OBIETTIVI: Cuocere i diversi alimenti, applicando i metodi di cottura più idonei, avendo preventivamente preparato i semilavorati necessari e provvedendo, infine, alla distribuzione e all'allestimento delle pietanze in piatti o vassoi; CONTENUTI: Cottura degli alimenti (pietanze e dolci); Preparazione dei semilavorati; Allestimento dei piatti;	26
UFC: 8 - CONTENUTI PROFESSIONALI, ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO: LABORATORIO ADA.23.01.05 - Preparazione di snack e bevande	OBIETTIVO: Curare gli approvvigionamenti, in base alle esigenze, trattando con i fornitori e provvedendo alle attività di immagazzinamento e conservazione. CONTENUTI: Gestione dell'approvvigionamento dei prodotti da bar;	33
UFC: 8 - CONTENUTI PROFESSIONALI, ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO: LABORATORIO Scienza degli Alimenti, ADA.23.01.03 - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti	OBIETTIVI: Preparare le materie prime, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto, selezionando, pulendo e lavorando gli alimenti e provvedendo, ove necessario, alla conservazione degli stessi; CONTENUTI: Controllo delle materie prime; Conservazione di materie prime;	6
UFC: 8 - CONTENUTI PROFESSIONALI, ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO: LABORATORIO Scienza degli Alimenti, ADA.23.01.05 - Preparazione di snack e bevande	OBIETTIVO: Curare gli approvvigionamenti, in base alle esigenze, trattando con i fornitori e provvedendo alle attività di immagazzinamento e conservazione. CONTENUTI: Conservazione e stoccaggio di materie prime e prodotti alimentari;	17
UFC: 8 - CONTENUTI PROFESSIONALI, ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO: Scienza degli Alimenti, ADA.23.01.05 - Preparazione di snack e bevande	OBIETTIVO: Compire le operazioni di cura delle attrezzature da bar e di igienizzazione dei luoghi e del materiale operativo, in base alle indicazioni ricevute e applicando le procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari. CONTENUTI: Pulizia e sanificazione degli ambienti delle attrezzature da bar; Controllo dello stato delle attrezzature da bar; Applicazione delle procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari.	18

CORSO:
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
Preparazione degli Alimenti e Allestimento Piatti



MODULI FORMATIVI

Titolo	Obiettivi e contenuti	Dura- ta (ore)
UFC: 8 - CONTENUTI PROFESSIONALI: ADA.23.01.03 - Laboratorio Preparazione degli alimenti e allestimento piatti	OBIETTIVI: Cuocere i diversi alimenti, applicando i metodi di cottura più idonei, avendo preventivamente preparato i semilavorati necessari e provvedendo, infine, alla distribuzione e all'allestimento delle pietanze in piatti o vassoi; CONTENUTI: Cottura degli alimenti (pietanze e dolci); Preparazione dei semilavorati; Allestimento dei piatti;	27
UFC: 8 - CONTENUTI PROFESSIONALI: ADA.23.01.03 - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti	OBIETTIVI: Compiere le operazioni di cura delle attrezzature di cucina e di igienizzazione dei luoghi e del materiale operativo, in base alle indicazioni ricevute e applicando le procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari. CONTENUTI: Controllo dello stato delle attrezzature di cucina; Cura dell'igiene dei luoghi, delle attrezzature e del materiale operativo; Applicazione delle procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari.	12
UFC: 8 - CONTENUTI PROFESSIONALI: ADA.23.01.03 - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti	OBIETTIVI: Preparare le materie prime, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto, selezionando, pulendo e lavorando gli alimenti e provvedendo, ove necessario, alla conservazione degli stessi; CONTENUTI: Controllo delle materie prime; Conservazione di materie prime;	18
UFC: 8 - CONTENUTI PROFESSIONALI: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO: Scienza degli Alimenti, Elementi di gastronomia	OBIETTIVO: Preparare le materie prime e i semilavorati quali impasti, creme e fondi, da sottoporre alla successiva lavorazione, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto. CONTENUTI: Elementi di gastronomia avanzato; Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi; Standard di qualità dei prodotti alimentari;	33
UFC: 8 - CONTENUTI PROFESSIONALI: Laboratorio ADA.23.01.03 - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti	OBIETTIVI: Preparare le materie prime, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto, selezionando, pulendo e lavorando gli alimenti e provvedendo, ove necessario, alla conservazione degli stessi; CONTENUTI: Preparazione preliminare delle materie prime;	35
UFC: 8 - CONTENUTI PROFESSIONALI: Laboratorio Elementi di gastronomia	OBIETTIVO: Preparare le materie prime e i semilavorati quali impasti, creme e fondi, da sottoporre alla successiva lavorazione, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto. CONTENUTI: Elementi di gastronomia avanzato; Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi; Standard di qualità dei prodotti alimentari;	33
UFC: 8 - CONTENUTI PROFESSIONALI: Laboratorio Lavorazioni di materie prime	OBIETTIVO: Preparare le materie prime e i semilavorati quali impasti, creme e fondi, da sottoporre alla successiva lavorazione, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto. CONTENUTI: Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina; Preparazione della verdura (tornitura, taglio, pulizia), della carne (dissosso, taglio, paratura), dei prodotti ittici (sfilettatura, taglio in tranci, pulizia, deliscatura)	53
UFC: 8 - LABORATORIO SU CONTENUTI PROFESSIONALI, ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO: LABORATORIO ADA.23.01.04 - Preparazione della pizza-Tecniche di manipolazione e Cottura	OBIETTIVO: Preparare le pizze e le focacce per la cottura, in base alle ricette, utilizzando gli impasti precedentemente preparati ed effettuando le farciture e la cottura sulla base del forno a disposizione. CONTENUTI: Tecniche di manipolazione del disco di pasta per il conferimento delle dimensioni opportune (in larghezza e spessore); Condimento/farcitura della pizza prima della cottura o a crudo; Cottura della pizza sulla base del forno a disposizione (elettrico/a legna). Pizza senza glutine; Pizza gourmet	49
UFC: 8 - LABORATORIO SU CONTENUTI PROFESSIONALI, ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO: LABORATORIO Scienza degli Alimenti, ADA.23.01.03 - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti	OBIETTIVI: Compiere le operazioni di cura delle attrezzature di cucina e di igienizzazione dei luoghi e del materiale operativo, in base alle indicazioni ricevute e applicando le procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari. CONTENUTI: Controllo dello stato delle attrezzature di cucina; Cura dell'igiene dei luoghi, delle attrezzature e del materiale operativo; Applicazione delle procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari.	3
UFC: 9 - STAGE	OBIETTIVO: Rafforzamento delle capacità, competenze, abilità acquisite durante il percorso in aula e laboratorio. CONTENUTI: tecniche di lavorazione e preparazione delle materie prime; Applicazione delle normative igienico sanitarie; Cura delle attrezzature; Rafforzamento delle UF trattate	600



LA FABBRICA DEL SAPERE

Accademia di Formazione, Ricerca e Sviluppo

www.lafabbricadelsapere.it
info@lafabbricadelsapere.it

Per informazioni, rivolgersi presso le Segreterie in:

Via Genova, 43 - ANDRIA

Via Milano, 26 - ANDRIA

Via Cialdini, 98 - BARLETTA

Dal lunedì al venerdì dalle 9:30 alle 12:30 e dalle 14:30 alle 17:30

Per info contattare: 0883 887429 / 0883 348518

 **329 7076822**



LA FABBRICA DEL SAPERE

Accademia di Formazione e Cultura dell'Alimentazione

ASSISTENZA DEDICATA: dalle 9:00 alle 13:00 e dalle 15:00 alle 18:00

Per info contattare: 0883 887429 / 0883 348518

 **329 7076822**