

## OPERATORE DELLA RISTORAZIONE – PREPARAZIONE PASTI CORSO GRATUITO DI 1000 ORE

### Certificazione:

QUALIFICA PROFESSIONALE “OPERATORE DELLA RISTORAZIONE-PREPARAZIONE PASTI”

Il percorso comprende l’abilitazione alla somministrazione di alimenti e bevande e attività di commercio nel settore merceologico alimentare (ex REC)

### Descrizione:

Al termine del percorso l’Operatore della Ristorazione con indirizzo Preparazione Pasti saprà utilizzare gli strumenti e le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi; sarà in grado di preparare piatti su indicazioni dello Chef; saprà interpretare correttamente le ricette, rispettare le norme igienico sanitarie ed applicare il piano di autocontrollo HACCP. Saprà definire e pianificare le fasi di lavoro scegliendo le materie prime e i semilavorati da utilizzare. Possiederà inoltre nozioni di enogastronomia, particolarmente riferite al territorio, e conoscerà la terminologia tecnica di cucina in lingua inglese e francese. Saprà relazionarsi nel contesto lavorativo con le figure di riferimento. Il qualificato potrà essere impiegato in qualità di “commis” di cucina in tutte le aziende che hanno attività di produzione culinaria quali grandi alberghi, ristoranti, imprese di ristorazione collettiva o imprese di catering.

### Durata:

1000 ore di cui 350 ore di stage

### Contenuti:

Accoglienza e primo orientamento, interculturalità e pari opportunità, Risorse enogastronomiche del territorio, Igiene e sicurezza, Tecniche di cucina professionale, Tecniche di comunicazione applicate al settore, Pratica del servizio ristorativo, Inglese e francese per la ristorazione.

### Destinatari:

Disoccupati

### Sede di svolgimento delle lezioni:

FOR.TER Piemonte, Via Massena, 20 -10128 Torino

### Inizio corso:

Il corso verrà attivato con un minimo di 12 iscritti.

Partenza prevista nel mese di Dicembre 2017- Gennaio 2018. Termine iscrizioni: primi di Dicembre 2017

### Attività preliminari:

- Colloquio orientativo per esplicitare consapevolezza e motivazioni rispetto al percorso
- Prova pratica consistente nell’utilizzo di stoviglie e piccole attrezzature di cucina per verificare l’attitudine al lavoro manuale.

### Requisiti richiesti ai partecipanti:

- Disoccupati con il solo diploma di primo grado (licenza media inferiore) **che non possiedono quindi né una qualifica professionale né un diploma o altro titolo di scuola secondaria di II grado**
- Età : preferibilmente tra i 18/30 anni
- Preferibile, ma non indispensabile, precedente esperienza formativa o lavorativa in ambito ristorazione
- Attitudine al lavoro manuale e di equipe
- Disponibilità a lavorare su turni , nei week end e nei mesi estivi

Per informazioni e iscrizioni:

FOR.TER. Piemonte, Via Massena n,20 10128-Torino

Tel. 011/5516290 Fax 011/5516229 Mail [forter@forter.it](mailto:forter@forter.it)

Orari: dal Lunedì al Giovedì dalle ore 08.30 alle ore 17.30

Venerdì dalle ore 08.30 alle ore 16.30

**forter**  
PIEMONTE  
FORMAZIONE TERZIARIO

organismo intermedio:



per una crescita intelligente,  
sostenibile ed inclusiva

[www.regione.piemonte.it/europa2020](http://www.regione.piemonte.it/europa2020)

INIZIATIVA CO-FINANZIATA CON FSE