



SI ACCETTANO
ISCRIZIONI PER
L'ANNO 2021-2022
PER IL CORSO
"OPERATORE
DELLA
RISTORAZIONE –
PREPARAZIONE
PASTI"

IL CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE

CHI SIAMO

Il centro di Formazione Professionale promuove, in qualità di Ente Accreditato presso la Regione Lombardia, percorsi di formazione personalizzati, rivolti ad adolescenti e giovani con disabilità intellettiva e/o relazionale.

REQUISITI DI ACCESSO AI NOSTRI CORSI

Gli allievi iscritti devono essere residenti o domiciliati in Lombardia e in possesso di una certificazione di disabilità rilasciata dalla ASL.

L'accesso alla prima annualità è riservato agli allievi che non abbiano compiuto il diciottesimo anno d'età alla data di avvio del nuovo anno formativo.

Gli allievi devono inoltre:

- Aver concluso il primo ciclo di studi, anche senza aver conseguito il titolo di terza media;
- Non aver già concluso percorsi in diritto



FINALITÀ

- Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e salvaguardia ambientale;
- Relazionarsi in un contesto lavorativo organizzato;
- Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari;
- Realizzare la preparazione dei piatti del menù, secondo gli standard di qualità definiti;
- Collaborare alla definizione delle esigenze di acquisto, curando il processo di approvvigionamento, immagazzinamento e conservazione delle materie prime.



SBOCCHI LAVORATIVI

L'Operatore della ristorazione e preparazione pasti, opera nel settore della ristorazione e in particolare può svolgere la propria attività in alberghi e strutture simili, ristoranti e attività di ristorazione mobile, nell'ambito della fornitura di pasti preparati (catering per eventi) e in mense.



METODOLOGIA

La materia in oggetto comprende sia una parte teorica sia una parte pratica. Per la parte teorica la metodologia utilizzata è quella del confronto/dialogo tra insegnante e studenti partendo dall'esposizione degli argomenti, allo scopo di sviluppare la curiosità e di sollecitare il senso critico.

Per la parte pratica la metodologia utilizzata è l'esercizio diretto, partendo dalla dimostrazione operata in primis dall'insegnante e in seguito messa in opera dagli allievi, con un approccio step by step, allo scopo di permettere il raggiungimento degli obiettivi consolidando le conoscenze.

ATTIVITÀ

- Studio delle norme contenute nel manuale HACCP e loro applicazione quotidiana;
- Simulazione del lavoro della brigata di cucina, definendo i ruoli e le mansioni;
- Stimolazione del senso critico attraverso l'assaggio delle proprie preparazioni;
- Studio teorico e pratico degli argomenti di cucina;
- Esercitazioni pratiche di realizzazione di ricette inerenti agli argomenti trattati.

METODO DI VALUTAZIONE

Le valutazioni avranno diverse modalità e terranno conto di:

- Lavoro scritto
- Attività pratica
- Esposizione
- Metodologia di lavoro e di studio
- Partecipazione e risposta proattiva alle attività proposte

Le verifiche saranno di tre tipi:

- scritte (risposte aperte, a scelta multipla, descrittive o narrative)
- orali (individuali e/o collettive)
- pratiche





CFP
CONSORZIO SIR



Via Casoria 50, 20134, Milano



dante.vecchi@consorziosir.it
valentina.accomando@
consorziosir.it



tel 3351033670
tel 3358758891



www.consorziosir.it



@cfpconsorziosir