

Operatore della ristorazione : preparazione degli alimenti e allestimento piatti

L'Operatore della ristorazione è un professionista che può essere impiegato in qualità di commis di sala e di bar, in aziende ristorative quali ristoranti, bar, pub, alberghi, imprese di ristorazione collettiva, imprese di catering e successivamente, dopo una adeguata esperienza lavorativa avere la possibilità di avviare un'attività propria. Circa un terzo delle ore di corso vengono svolte presso i laboratori di cucina/pasticceria gli allievi apprendono l'utilizzo dei macchinari e delle attrezzature, le norme di sicurezza e igiene, la preparazione della mise en place, la realizzazione di semplici servizi con l'obiettivo di formare una figura professionale competente nel settore.

- **Materie base:** italiano, inglese, francese, storia, diritto, matematica di base, attività motorie, religione

- **Materie Professionalizzanti:** sicurezza e ambiente, merceologia, laboratorio di cucina, sala, pasticceria, storia della cucina, geografia del turismo, tutoring stage. Vengono impartite nozioni tecnico-pratiche approfondite sulla figura dell'operatore di sala e bar, in quanto essenziali per una maggiore coesione tra i due reparti.

-La preparazione degli allievi avviene anche attraverso momenti di **Formazione On The Job:** lezioni presso la Pasticceria Didattica "Il Buono" di In-Presa e partecipazione ad Eventi di Formazione.

-Per tutta la durata del corso gli allievi vengono affiancati dalla figura professionale del **TUTOR** di classe.

DESTINATARI

Adolescenti in obbligo formativo minori di 18 anni

TITOLO RILASCIATO

Qualifica Professionale Regionale

"Questi ragazzi meritano di più.
C'è da fargli provare di più
della bellezza della vita"

Emilia Vergani (fondatrice In-pres)

L'Origine

In-pres ha origine dall'iniziativa di Emilia Vergani, assistente sociale che a partire dal 1994 decide di sviluppare esperienze di affidamento diurno, formazione e inserimento lavorativo

Lo Scopo

Offrire ai giovani, attraverso il lavoro e lo studio, la strada per scoprire che la vita ha un senso e che la realtà è possibilità positiva.

**SOCIETÀ COOP. SOCIALE
IN-PRESA:**

Via Emilia Vergani, 14
20841 Carate Brianza (MB).
tel. 0362905981

info@in-pres.it

CENTRO DI
FORMAZIONE
PROFESSIONALE

**SOCIETÀ'
COOPERATIVA
SOCIALE
IN-PRESA**

**in
presa**
COOPERATIVA SOCIALE

Tecnico di Cucina

Il percorso ha l'obiettivo di formare una figura professionale che possieda conoscenze tecnico-pratiche approfondite sull'organizzazione della cucina, dell'approvvigionamento, conservazione, preparazione, trasformazione e somministrazione degli alimenti secondo le vigenti norme igienico-sanitarie europee (HACCP).

La formazione tecnica consente di svolgere attività relative alla preparazione di pasti, con competenze relative all'analisi del mercato e dei bisogni della committenza, alla predisposizione di menù, alla cura ed elaborazione di prodotti cucinati e piatti allestiti.

In particolare il corso prevede:

- L'**approfondimento** delle competenze di base, già acquisite nel corso del triennio.
- Il **potenziamento** delle competenze tecnico-professionali avviene mediante attività teorico-pratiche realizzate nei laboratori di sala e di cucina e attraverso i periodi di stage.
- Acquisizione di **competenze gestionali** che consentano di allargare l'orizzonte dei propri sbocchi professionali.

Vengono impartite nozioni tecnico-pratiche approfondite sulla figura dell'operatore di sala e bar, in quanto essenziali per una maggiore coesione tra i due reparti.

La preparazione degli allievi avviene anche attraverso momenti di **Formazione On The Job**: lezioni presso la Pasticceria Didattica e partecipazione ad Eventi di Formazione.

-Per tutta la durata del corso gli allievi vengono affiancati dalla figura professionale del **TUTOR** di classe.

DESTINATARI

Coloro che hanno già conseguito una qualifica triennale attinente all'indirizzo

TITOLO RILASCIATO

Diploma di Qualifica Professionale Regionale

Operatore Elettrico: installazione/manutenzione di impianti elettrici civili

L'Operatore elettrico, impianti solari e fotovoltaici, interviene, a livello esecutivo, nel processo di realizzazione dell'impianto elettrico, solare termico e fotovoltaico con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività.

La qualificazione nell'applicazione di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività con competenze relative all'installazione e manutenzione di impianti elettrici, solari termici e fotovoltaici nelle abitazioni residenziali, negli uffici e negli ambienti produttivi artigianali ed industriali nel rispetto delle norme relative alla sicurezza degli impianti; pianifica e organizza il proprio lavoro seguendo le specifiche progettuali, occupandosi della posa delle canalizzazioni, del cablaggio, della preparazione del quadro elettrico, della verifica e della manutenzione degli impianti.

Trova impiego come lavoratore dipendente all'interno di piccole medie imprese.

- **Materie base:** italiano, inglese, storia, diritto, matematica, informatica di base, attività motorie, religione.

- **Materie Professionalizzanti:** sicurezza sul lavoro, laboratorio elettrico, laboratorio stampa 3D, elettrotecnica, tutoring stage

-Per tutta la durata del corso gli allievi vengono affiancati dalla figura professionale del **TUTOR** di classe.

DESTINATARI

Adolescenti in obbligo formativo 15- 18 anni

TITOLO RILASCIATO

Qualifica Professionale Regionale

Operatore della ristorazione preparazione pasti

PERCORSO TRIENNALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	TOTALI
AULA	990	710	670	2370
di cui laboratorio di cucina	318	200	175	693
STAGE	0	280	320	600
TOTALI ANNO	990	990	990	2970

Tecnico di Cucina

TECNICO DI CUCINA	ORE
AULA	590
di cui laboratorio di cucina	160
STAGE	400
TOTALI ANNO	990

Operatore Elettrico Impianti Solari e Fotovoltaici

PERCORSO TRIENNALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	TOTALI
AULA	510	510	510	1530
di cui laboratorio elettrico	180	165	165	510
STAGE	480	480	480	1440
TOTALI ANNO	990	990	990	2970