Corso Operatore della Ristorazione LA SEDE





Latina Formazione e Lavoro

Agenzia per i servizi formativi e per il lavoro della Provincia di Latina



LATINA

Via Epitaffio Km. 4.200 Tel. 0773.171.65.39 Tel. 0773.171.65.50 Cell. 338.804.23.46

APRILIA

Via B. Cellini, 15 Tel. 06.869.726.46

TERRACINA

P.zza G. Antonelli, 2 Tel. 0773.190.03.47

FONDI

Viale Piemonte, 1 Tel. 0771.183.37.98





































OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

Chi è?

Figura che fa parte della brigata di cucina e lavora a stretto contatto con lo chef e gli altri cuochi.

Cosa fa?

e impiattamento.

Svolge attività di preparazione dei pasti e sa operare nei servizi di sala e bar (cocktail/mixology, caffetteria). L'addetto alla ristorazione ha le competenze base sulle tecniche di cucina, pasticceria, arte bianca

È in grado di scegliere, preparare, conservare e provvedere allo stoccaggio delle materie prime. Sa preparare antipasti, primi piatti, secondi di carne, di pesce e dessert.

L'operatore della ristorazione si occupa della pulizia delle attrezzature, degli strumenti e degli spazi di lavoro secondo la normativa vigente HACCP e in materia di sicurezza del lavoro.

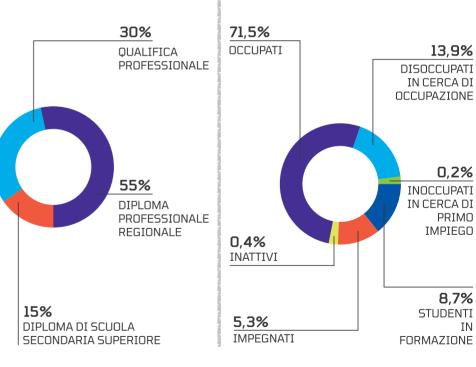
Dopo la qualifica professionale triennale (EQF3), gli studenti possono:

- Intraprendere direttamente una professione prevalentemente nelle cucine di ristoranti, hotel, grande distribuzione, gastronomie, bar, mense collettive, gelaterie, pasticcerie e servizio catering e banqueting.
- Frequentare il percorso formativo di 4° anno al fine di conseguire il **diploma tecnico professionale (EQF4)**.
- Proseguire nei percorsi di istruzione negli istituti professionali per il conseguimento del diploma di scuola secondaria di secondo grado.



I nostri numeri

I titoli di studio che acquisiscono i nostri studenti Tasso occupazionale dei nostri studenti a tre anni dalla qualifica



latinaformazione.it

