Operatore della Ristorazione/Preparazione pasti – CAGLIARI – 2019-2022_CORSO CONCLUSO

/

DURATA: 3 anni (990 ore per annualità)

SEDE: **Cagliari**

AVVIO CORSO (I Annualità): **23 Settembre 2019**

È IN CORSO LA III Annualità

CONCLUSIONE CORSO: **21 Ottobre 2022**

ESAMI: **2-4 Novembre 2022**

DESTINATARI/REQUISITI:
Licenza Media. Giovani residenti in Sardegna di età inferiore ai 18 anni (17 anni e 364 giorni alla data di avvio del corso)

TITOLO CONSEGUITO
Il corso consente di acquisire una qualifica di terzo livello europeo (livello 3 EQF), previo superamento dell’esame finale

Descrizione del corso

L’**Operatore della ristorazione – Indirizzo preparazione pasti** è una figura professionale che realizza le pietanze secondo il ricettario e le indicazioni dello chef.
I percorsi di lavoro che caratterizzano la figura sono:
A. La pianificazione e l’organizzazione del proprio lavoro.
B. La gestione del magazzino.
C. La preparazione degli alimenti.
La carriera professionale dell’operatore della ristorazione, se intrapresa con interesse e passione, può assicurare notevoli gratificazioni, anche economiche. Spesso s’inizia come aiuto cuoco sotto la guida dello chef, ma dopo una buona esperienza in locali diversi (possibilmente anche all’estero), si diventa veri professionisti dell’ospitalità, magari anche ristoratori.
Le doti che manifestano una certa predisposizione alla professione sono: buona memoria, duttilità nell’apprendere, buona educazione, spirito d’iniziativa, capacità di collaborazione e di comunicazione.
È inoltre importante l’accettazione degli orari lavorativi previsti in tale professione e la cura della persona.Sede formativa del corso per Operatore della ristorazione/Preparazione pasti:

Cagliari – Via Peretti 1 – 09121 – Tel. 070/5489144