

**OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - SERVIZI DI SALA E BAR - 2970 ore**  
Sedi: Cagliari, Via Peretti 1B  
Carbonia, Via Mazzini 41

## I ANNUALITÀ

### ARTICOLAZIONE DIDATTICA

#### MODULI

##### CONTENUTI TEORICI DI BASE

	TEORIA	PRATICA
1. Area dei linguaggi: COMUNICAZIONE NELLA LINGUA ITALIANA	80	
2. Area dei linguaggi: COMUNICAZIONE NELLA LINGUA INGLESE	80	
3. Area scientifica: COMPETENZE MATEMATICHE	80	
4. Area scientifica: COMPETENZE DI BASE IN CHIMICA	40	
5. Area scientifica: COMPETENZE DI BASE IN SCIENZE INTEGRATE: BIOLOGIA E SCIENZA DELLA TERRA	40	
6. Area storico socio economica: COMPETENZE SOCIALI E CIVICHE	40	
7. Area tecnologica: COMPETENZE DIGITALI	80	
8. EDUCAZIONE MOTORIA E SPORTIVA		30

##### CONTENUTI TEORICI TRASVERSALI

9. Area trasversale: IMPARARE AD IMPARARE	20	
10. Area trasversale: TECNICHE DI RELAZIONE, DI COMUNICAZIONE E DI PROBLEM SOLVING	40	
11. Area trasversale: IGIENE E HACCP	25	
12. Area trasversale: FAD - IGIENE E SALVAGUARDIA AMBIENTALE	5	
13. Area trasversale: FAD - CITTADINANZA ATTIVA E PARI OPPORTUNITÀ	10	
14. Area trasversale: FAD - PROCEDURE PER LA QUALITÀ, PER LA SICUREZZA DEGLI AMBIENTI E DELLE ATTREZZATURE	30	

##### CONTENUTI TEORICO PROFESSIONALIZZANTI

15. IL COMPARTO ALBERGHIERO RISTORATIVO	40	
16. PRODOTTI E CULTURA ALIMENTARE IN SARDEGNA	40	
17. MERCEOLOGIA ALIMENTARE	80	
18. MISE EN PLACE	80	

##### CONTENUTI PRATICI TECNICO PROFESSIONALI

19. IL SERVIZIO DI BAR	10	40
20. PREPARAZIONE DI SNACK E PIATTI SEMPLICI		50
21. IL SERVIZIO DI SALA		50

**TOTALE ORE ANNUALITÀ: 990**

**OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - SERVIZI DI SALA E BAR - 2970 ore**

Sedi: Cagliari, Via Peretti 1B  
Carbonia, Via Mazzini 41

## II ANNUALITÀ

### ARTICOLAZIONE DIDATTICA

#### MODULI

##### CONTENUTI TEORICI DI BASE

	TEORIA	PRATICA
1. Area dei linguaggi: COMUNICAZIONE NELLA LINGUA ITALIANA	50	
2. Area dei linguaggi: COMUNICAZIONE NELLA LINGUA INGLESE	50	
3. Area scientifica: COMPETENZE MATEMATICHE	30	
4. Area scientifica: COMPETENZE DI BASE IN SCIENZE INTEGRATE: BIOLOGIA E SCIENZA DELLA TERRA	20	
5. Area storico socio economica: COMPETENZE SOCIALI E CIVICHE	20	
6. Area tecnologica: COMPETENZE DIGITALI	40	
7. EDUCAZIONE MOTORIA E SPORTIVA		30

##### CONTENUTI TEORICI TRASVERSALI

8. Area trasversale: IMPARARE AD IMPARARE	20	
9. Area trasversale: TECNICHE DI RELAZIONE, DI COMUNICAZIONE E DI PROBLEM SOLVING	30	
10. Area trasversale: IGIENE E HACCP	25	
11. Area trasversale: FAD - IGIENE E SALVAGUARDIA AMBIENTALE	5	
12. Area trasversale: FAD - CITTADINANZA ATTIVA E PARI OPPORTUNITÀ	10	
13. Area trasversale: FAD - PROCEDURE PER LA QUALITÀ, PER LA SICUREZZA DEGLI AMBIENTI E DELLE ATTREZZATURE	20	

##### CONTENUTI TEORICO PROFESSIONALIZZANTI

14. LINGUA TEDESCA	50	
15. PRODOTTI E CULTURA ALIMENTARE IN SARDEGNA	40	
16. MERCEOLOGIA ALIMENTARE	50	
17. TECNICHE DI APPROVVIGIONAMENTO DELLE MATERIE PRIME	50	
18. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E TECNICHE DI ALLESTIMENTO DELLA SALA E DEL BAR	60	

##### CONTENUTI PRATICI TECNICO PROFESSIONALI

19. IL SERVIZIO DI BAR		40
20. PREPARAZIONE DI SNACK, PIATTI SEMPLICI E BUFFET		60
21. IL SERVIZIO DI SALA		80
22. TECNICHE DI UTILIZZO DELLE ATTREZZATURE E DEGLI UTENSILI NEGLI AMBIENTI DELLA SALA E DEL BAR		60
23. STAGE PRESSO AZIENDE DI RIFERIMENTO DELLA FIGURA PROFESSIONALE		150

**TOTALE ORE ANNUALITÀ: 990**

**OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - SERVIZI DI SALA E BAR - 2970 ore**

Sedi: Cagliari, Via Peretti 1B  
Carbonia, Via Mazzini 41

**III ANNUALITÀ**

## ARTICOLAZIONE DIDATTICA

### MODULI

#### CONTENUTI TEORICI DI BASE

	TEORIA	PRATICA
1. Area dei linguaggi: COMUNICAZIONE NELLA LINGUA ITALIANA	30	
2. Area scientifica: COMPETENZE MATEMATICHE E DI BASE IN FISICA	30	
3. Area tecnologica: COMPETENZE DIGITALI	30	
4. Area storico socio economica: COMPETENZE SOCIALI E CIVICHE	10	
5. EDUCAZIONE MOTORIA E SPORTIVA		20
6. PRIMO SOCCORSO	10	

#### CONTENUTI TEORICI TRASVERSALI

7. Area trasversale: TECNICHE DI COMUNICAZIONE E CUSTOMER CARE	20	
8. Area trasversale: IGIENE E HACCP	15	
9. Area trasversale: FAD - IGIENE E SALVAGUARDIA AMBIENTALE	5	
10. Area trasversale: FAD - CITTADINANZA ATTIVA E PARI OPPORTUNITÀ	10	
11. Area trasversale: FAD - PROCEDURE PER LA QUALITÀ, PER LA SICUREZZA DEGLI AMBIENTI E DELLE ATTREZZATURE	20	

#### CONTENUTI TEORICO PROFESSIONALIZZANTI

12. INGLESE PROFESSIONALE	50	
13. LINGUA TEDESCA	50	
14. PRODOTTI E CULTURA ALIMENTARE IN SARDEGNA	20	
15. TECNICHE DI APPROVVIGIONAMENTO DELLE MATERIE PRIME	30	
16. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E TECNICHE DI ALLESTIMENTO DELLA SALA E DEL BAR	70	
17. COMPOSIZIONE DEGLI ALIMENTI E MERCEOLOGIA ALIMENTARE	30	

#### CONTENUTI PRATICI TECNICO PROFESSIONALI

18. IL SERVIZIO DI BAR		60
19. PREPARAZIONE DI SNACK, PIATTI SEMPLICI E BUFFET		70
20. IL SERVIZIO DI SALA		100
21. PRATICHE DI COMUNICAZIONE NEL SERVIZIO DI SALA E BAR		40
22. SERVIZIO BEVANDE		30
23. STAGE PRESSO AZIENDE DI RIFERIMENTO DELLA FIGURA PROFESSIONALE		240*

**TOTALE ORE ANNUALITÀ: 990**

**\* DI CUI 30 ORE DI IFS (IMPRESA FORMATIVA SIMULATA)**