



Percorso Formativo triennale di Istruzione e formazione professionale per la **qualifica** di

Operatore della ristorazione: preparazione pasti – catering e yacht services

Le competenze caratterizzanti l'indirizzo "Preparazione pasti" sono funzionali all'operatività nel settore della ristorazione; sostengono lo svolgimento di attività attinenti alla preparazione di piatti sulla base di ricettari e su indicazioni dello chef, nel rispetto delle norme igienico sanitarie.

Ulteriori competenze verranno sviluppate in funzione della specifica operatività nei servizi di ristorazione, catering e banqueting a bordo di yacht e barche da diporto, in particolare per le mansioni riguardanti le fasi di approvvigionamento, allestimento e gestione della cucina di bordo e degli eventi ad essa collegati

A conclusione del triennio gli studenti avranno maturato conoscenze, abilità e competenze professionali spendibili nel settore dei servizi di ristorazione, catering e banqueting a bordo di yacht e barche da diporto, formazione che promuoverà nei giovani la cultura imprenditoriale, con importanti ricadute economiche sui territori interessati dal fenomeno della nautica da diporto; competenze che, ulteriormente consolidate da stage in azienda, potranno rappresentare il punto di partenza per la progettazione di iniziative imprenditoriali finalizzate:

- a qualificare il turismo nautico promuovendo le ricchezze agroalimentari e la cultura enogastronomica del territorio (es. cambusa nautica, agri cambusa ... chi va per mare potrà attrezzare la propria cambusa con prodotti d'eccellenza del territorio)
- a trasformare le marine ed i porti crocieristici in "porte" del territorio per indirizzare i turisti verso le strutture turistiche e produttive di qualità.

QUADRO ORARIO PERCORSO FORMATIVO

MODULI ¹ (FORMAZIONE TEORICA E PRATICA)	1^ ANNUALITÀ				2^ ANNUALITÀ				3^ ANNUALITÀ			
	TEORIA	PRATICA	STAGE	IFS	TEORIA	PRATICA	STAGE	IFS	TEORIA	PRATICA	STAGE	IFS
1- LINGUA ITALIANA	132	-	-	-	90	-	-	-	80	-	-	-
2- STORIA: QUADRI DI CIVILTÀ	66	-	-	-	20	-	-	-	10	-	-	-
3- COMUNICARE NELLE LINGUE STRANIERE: LINGUA INGLESE	132	-	-	-	66	-	-	-	40	-	-	-
4- COMUNICARE NELLE LINGUE STRANIERE LINGUA SPAGNOLA	66	-	-	-	58	-	-	-	30	-	-	-
5- MATEMATICA COMPETENZE DIGITALI	99	-	-	-	50	-	-	-	30	-	-	-
6 – APPRENDIMENTO ASSISTITO	80	-	-	-	50	-	-	-	-	-	-	-
7 – CITTADINANZA ATTIVA E PARI OPPORTUNITÀ	10	-	-	-	6	-	-	-	5	-	-	-
8 – QUALITÀ SICUREZZA , IGIENE E SALVAGUARDIA AMBIENTALE	15	-	-	-	10	-	-	-	5	-	-	-
9 - ECONOMIA E GESTIONE AZIENDALE	-	-	-	-	40	10	-	-	30	10	-	10
10 - SCIENZE E CHIMICA ALIMENTI	50	-	-	-	20	20	-	-	20	20	-	-
11/A – GROUND KITCHEN: LAB BASE DI CUCINA, PANIF, PAST	120	120	-	-	25	55	-	-	-	-	-	-
11/B – KITCHEN ON BOARD: LAB CUCINA, CATERING, BANQUETING	-	-	-	-	75	55	150	-	70	160	210	20
12 – PREPARAZIONE STCW	80	20	-	-	40	50	-	-	50	20	-	-
13 – FORMAZIONE BASE PATENTE NAUTICA	-	-	-	-	50	50	-	-	80	90	-	-
	ART 8 – 600 ORE TEORIA BASE E TRASVERSALE 250 ORE TEORIA PROFESSIONALIZZANTE 140 ORE PRATICA PROFESSIONALIZZANTE				ART 8 – 350 ORE TEORIA BASE E TRASVERSALE 250 ORE TEORIA PROFESSIONALIZZANTE 240 ORE PRATICA PROFESSIONALIZZANTE 150 ORE DI STAGE				ART 8 – 200 ORE TEORIA BASE E TRASVERSALE 250 ORE TEORIA PROFESSIONALIZZANTE 300 ORE PRATICA PROFESSIONALIZZANTE 240 ORE STAGE (30 ORE IFS)			