



ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE

Corsi riconosciuti e finanziati dalla Regione Veneto
e dal Fondo Sociale Europeo



#enaipveneto #gentedienaipveneto

www.enaip.veneto.it

Percorsi di istruzione e formazione professionale dopo la scuola media gratuiti
e riconosciuti dalla Regione del Veneto con DGR 851-852-853-854-855-856
del 6/2019 - DGR 1986 del 12/2016 - DGR 2029 del 12/2017 - DGR 1799 del
27/11/2018 - DDR 42 del 14/01/2019 - DGR 762 del 04/06/2019



Via A. da Forlì, 64/a
35134 Padova (PD)



049/86.415.55



padova@enaip.veneto.it

Realizzato a cura della Direzione Comunicazione e Promozione
ENAIP Veneto I.S.

QUALIFICA PROFESSIONALE DI OPERATORE DELLA RISTORAZIONE: PREPARAZIONE PASTI

DIPLOMA DI TECNICO DI CUCINA

**SISTEMA
DUALE** IMPARARE
LAVORANDO
IN ITALIA SI PUÒ

IL PERCORSO FORMATIVO

Per la **Qualifica** il percorso prevede l'acquisizione delle conoscenze ed abilità necessarie alla preparazione di piatti internazionali, nazionali, regionali utilizzando diversi metodi di cottura. Si impara a conoscere i prodotti del territorio per valorizzarli nel rispetto della tradizione. Si acquisisce l'organizzazione del lavoro nei tempi e negli spazi, utilizzando tutti gli strumenti del mestiere, nel rispetto delle norme sulla sicurezza. Si apprende come conservare ed immagazzinare i prodotti ed i semilavorati.

Per il percorso di Diploma, il **Tecnico** interviene con autonomia, esercitando il presidio dei processi di preparazione pasti attraverso l'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, del monitoraggio e valutazione del risultato, con competenze relative all'analisi del mercato e dei bisogni delle committenze, la responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri.

RAPPORTO SCUOLA - AZIENDA

Durante il percorso formativo triennale per la **Qualifica**, le competenze tecnico professionali vengono perfezionate attraverso l'esperienza di stage/tirocinio in azienda.

Il percorso per il **Diploma** si sviluppa nell'ambito del Sistema Duale: oltre a 490 ore di attività didattica in aule e laboratori, sono previste 500 ore di formazione in Aziende Partner del territorio, con la possibilità di attivare il contratto di apprendistato di I° livello.

OFFERTA FORMATIVA IN ENAIP VENETO

Si utilizzano i laboratori di informatica e di cucina ed attrezzature per il servizio di dispensa e magazzino, banqueting, catering e sala e bar.

Il percorso di Diploma Professionale si caratterizza la co-progettazione della formazione scuola-lavoro e per l'ulteriore rafforzamento di:

- competenze tecnico professionali e di quelle culturali in particolare relative all'area matematica/scientifico tecnologica.
- grado di responsabilità e autonomia nello svolgimento delle attività

Oltre alla formazione, ENAIP offre esperienze professionalizzanti e per il potenziamento linguistico all'estero, attività sportive ed espressive extracurricolari.

QUADRO ORARIO

COMPETENZE CULTURALI	1°	2°	3°	4°
Asse/Area linguaggi lingua italiana	95	75	60	50
Asse/Area linguaggi lingua inglese	75	70	50	90
Asse/Area matematica	75	60	120	130
Asse/Area scientifico - tecnologica	120	100		
Asse/Area storico, socio-economica	85	70	50	35
Insegnamento della religione cattolica	20	20	20	10
Educazione alle attività motorie	20	20	20	10
PROCESSI DI LAVORO				
Pianificazione e organizzazione	90	100	82	
Qualità, sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale	15	20	20	
Gestione magazzino	35	20	35	
Preparazione alimenti	20	10	40	
Preparazione alimenti e pasti pronti	125	90	205	
Servizio del cliente	180	145		
Accoglienza del cliente per la promozione del territorio	15	15	15	
Cultura della sicurezza alimentare (HACCP) e della salvaguardia dell'ambiente	10	10	10	
Accoglienza ed accompagnamento al lavoro	10	13	13	
Tirocinio/Stage		152	232	
Esami per la qualifica			18	
Gestione organizzativa del lavoro				137
Rapporto con i fornitori				54
Rapporto con i clienti				70
Definizione dell'offerta				156
Preparazione di alimenti e pasti pronti per il cliente finale				230
Esami per il diploma				18
ORE TOTALI	990	990	990	990