



## ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE

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



#enaipveneto #gentedienaipveneto

[www.enaip.veneto.it](http://www.enaip.veneto.it)

Percorsi di istruzione e formazione professionale dopo la scuola media gratuiti e riconosciuti dalla Regione del Veneto con le FP DGR 803-805-806-807-808 -810 del 7/2022 - DGR 2029 del 12/2017 - DGR 1799 DEL 11/2018 - DGR 1768 del 11/2019



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



049/86.415.55



[padova@enaip.veneto.it](mailto:padova@enaip.veneto.it)



## QUALIFICA PROFESSIONALE DI OPERATORE DELLA RISTORAZIONE:

Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

## DIPLOMA DI TECNICO DI CUCINA

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

# IL PERCORSO FORMATIVO

## OPERATORE DELLA RISTORAZIONE INDIRIZZO ALLESTIMENTO SALA E SOMMINISTRAZIONE PIATTI E BEVANDE

Il percorso triennale per la **Qualifica** prevede l'acquisizione di conoscenze e abilità per intervenire, a livello esecutivo, nei processi della ristorazione applicando metodologie di base e utilizzando strumenti e informazioni per svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività relative alla preparazione dei pasti e ai servizi di sala e di bar. Vengono trattate competenze funzionali agli ambiti della scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti semplici cucinati e allestiti, nel servizio di sala.

### TECNICO DI CUCINA

Il percorso annuale per il **Diploma**, conseguente alla Qualifica, permette di intervenire con autonomia al presidio del processo di preparazione pasti e allestimento dei piatti individuando le risorse materiali e tecnologiche, predisponendo le condizioni e l'organizzazione operativa, implementando le procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato. Possiede competenze funzionali alla definizione dell'offerta di ristorazione, alla valorizzazione dei prodotti del territorio, all'approvvigionamento e conservazione delle materie prime, alla realizzazione e alla cura di prodotti cucinati e allestiti.

### TECNICO DEI SERVIZI DI SALA BAR

Il percorso annuale per il **Diploma**, conseguente alla Qualifica, permette di intervenire con autonomia al presidio del processo di organizzazione ed erogazione dei servizi di ristorazione partecipando all'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, alla predisposizione delle condizioni e dell'organizzazione operativa, nell'implementazione di procedure di miglioramento continuo, per il monitoraggio e la valutazione del risultato. Possiede competenze funzionali all'approvvigionamento, immagazzinamento e conservazione di materie prime e prodotti, alla cura e all'erogazione di servizi personalizzati nell'offerta di bevande e abbinamenti eno-gastronomici.

### RAPPORTO SCUOLA - AZIENDA

Durante il percorso triennale per la **Qualifica** e il quarto anno per il Diploma Professionale, **Scuola e Azienda** co-progettano la formazione, per cui le competenze tecnico – professionali vengono acquisite e perfezionate in entrambe i contesti.

Il percorso per diventare **Tecnico**, dopo il triennio, si caratterizza per l'ulteriore **rafforzamento** di competenze tecnico professionali e quelle relative all'area matematica/scientifico tecnologica, oltre ad implementare i **livelli di responsabilità e autonomia nello svolgimento delle attività**.

Durante il 4° anno, l'esperienza in Azienda può essere svolta anche attivando il **contratto di apprendistato di 1° livello**.

### OFFERTA FORMATIVA IN ENAIP VENETO

ENAIP Veneto si avvale di **metodologie didattiche** che favoriscano l'apprendimento, offre servizi didattici per **l'inclusione, la personalizzazione e la partecipazione attiva** degli studenti, le Scuole sono dotate di **aule e laboratori** con attrezzature e strumentazione di settore per potenziare le **competenze linguistiche e digitali**, propone esperienze all'estero, e **attività sportive ed espressive** extracurricolari per l'acquisizione delle soft skills.

# QUADRO DELLE DISCIPLINE

COMPETENZE CULTURALI
Lingua Italiana e Comunicazione Multimediale
Lingua Straniera: Inglese
Storia e Geografia
Diritto ed Economia
Cittadinanza
Matematica
Scienze
Alfabetizzazione Informatica e Digitale
Insegnamento della Religione Cattolica
Educazione alle Attività Motorie
Enogastronomia
Lingua Straniera: Tedesco
Esame di Qualifica / Diploma

COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI
Accoglienza e sviluppo soft skills
Piano di lavoro
Manutenzione strumenti e attrezzature
Sicurezza e qualità
Preparazione piatti del menù
Preparazione materie prime e semilavorati
Servizio in sala e bar
Preparazione menù del servizio bar
Conservazione e stoccaggio materie prime
Gestione approvvigionamenti
TECNICO DI CUCINA
Elementi di marketing
Presentazione ricette e menù
Food design
TECNICO DI SALA BAR
Elementi di marketing
Predisposizione ricette e menù

