

TRIENNIO



Operatore della ristorazione:
indirizzo
preparazione pasti

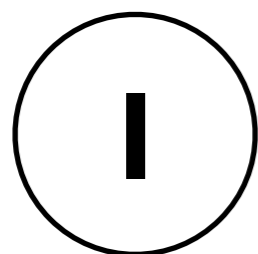
Operatore della ristorazione:
indirizzo
servizi di sala e bar

Operatore della trasformazione
agroalimentare:
panificazione

**QUALIFICA
PROFESSIONALE**

**Percorso di 3 ANNI
Monte ore annuo 990 ORE**

TRIENNIO - OFFERTA FORMATIVA

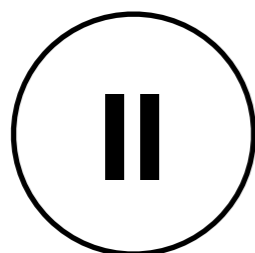


Formazione TEORICA / Culturale

460 ORE

Formazione PRATICA / Professionale

530 ORE



Formazione TEORICA / Culturale

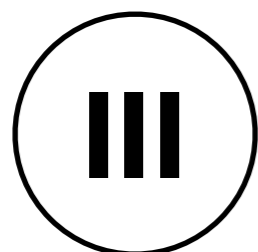
420 ORE

Formazione PRATICA / Professionale

410 ORE

STAGE in azienda

160 ORE



Formazione TEORICA / Culturale

290 ORE

Formazione PRATICA / Professionale

420 ORE

STAGE in azienda

280 ORE

LE MATERIE del TRIENNIO

Materie CULTURALI di base

Lingua italiana

Lingua inglese

Scienze

Storia e geografia

Lingua tedesca

Marketing della ristorazione

Matematica

Educazione civica

Tecnologie informatiche

Materie PROFESSIONALIZZANTI

Accoglienza turistica

Cucina

Pizzeria

Pasticceria

Bar

Prodotti tipici e tradizionali

Igiene e HACCP

Sicurezza sul lavoro

Sala

Marketing della ristorazione

Panificazione

IV ANNO

Tecnico di
cucina

Tecnico dei
servizi di sala e bar

Tecnico della
trasformazione
agroalimentare

**QUARTO ANNO
DIPLOMA TECNICO**

**Percorso di 1 ANNO
Monte ore 990 ORE**

QUARTO ANNO - DIPLOMA PROFESSIONALE

IV

Formazione TEORICA / Culturale

230 ORE

Formazione PRATICA / Professionale

460 ORE

STAGE in Azienda

300 ORE