



OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI

AREE	AMBITI DISCIPLINARI
AREA COMPETENZE TRASVERSALI	Accoglienza
	Orientamento
	Educazione Fisica
	Competenze di cittadinanza/educative
AREA COMPETENZE CULTURALI DI BASE	Lingua Italiana
	1^ lingua straniera
	Scienze matematiche
	Scienze della terra
	Ecologia
	Tecnologia applicata
	Cultura religiosa
	Rapporti storici, politici e sociali
	Rapporti economici
Sicurezza e tutela del lavoratore	
AREA COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI	Principi di alimentazione
	2^ Lingua straniera
	Laboratorio di cucina
	Laboratorio di sala
	Tecnica operativa
	Gestione d'impresa
	Tecniche di comunicazione
	Enogastronomia

Al primo anno è previsto il tirocinio orientativo; negli anni successivi, i tirocini formativi in aziende del territorio.