



**C.I.F.I.R.**

Via Anfiteatro, 5 -  
V.le Magna Grecia n. 402 74100  
TARANTO

☎ 099 4591519 ☎ 099 4591519

e-Mail: [cfp.taranto@cifir.it](mailto:cfp.taranto@cifir.it)

C.F./P. Iva: 02486990720

**SCHEDA PROGETTO CORSO**  
**OPERATORE DELLA RISTORAZIONE**

**INDIRIZZO: - Preparazione pasti**  
**(5.2.2.1 – Cuochi in alberghi e ristoranti)**

<b>ENTE ATTUATORE</b>	<b>CIFIR Centri di Istruzione e Formazione istituti Rogazionisti</b>
<b>DENOMINAZIONE CORSO</b>	<b>OPERATORE DELLA RISTORAZIONE</b>
<b>SETTORE</b>	RISTORAZIONE
<b>SEDE DI SVOLGIMENTO</b>	CIFIR Sacro Costato – Taranto –Via Anfiteatro n. 5 – Viale Magna Grecia n. 402
<b>DURATA CORSO</b>	3200
<b>DATA INIZIO CORSO</b>	27 febbraio 2018
<b>N° ALLIEVI AMMESSI</b>	18 allievi e 2 uditori
<b>TIPOLOGIA DI UTENZA</b>	IL CORSO E' RIVOLTO A RAGAZZI CHE ABBIANO CONSEGUITO LA LICENZA MEDIA CON ETA' INFERIORE A 18 ANNI
<b>ATTESTATO RILASCIATO</b>	Attestato di qualifica <b>OPERATORE DELLA RISTORAZIONE</b>
<b>PROFILO PROFESSIONALE</b>	L'operatore della ristorazione è un operatore la cui professionalità è finalizzata a realizzare attività e servizi nell'area della ristorazione e dei pubblici esercizi in base alle competenze definite per il profilo dalla Conferenza Unificata ed in relazione agli standard minimi individuati per i percorsi triennali. Generalmente lavora presso ristoranti, pizzerie, bar con diverse tipologie di clienti, negli alberghi, nei residence



**C.I.F.I.R.**

Via Anfiteatro, 5 -  
V.le Magna Grecia n. 402 74100  
TARANTO

☎ 099 4591519 ☎ 099 4591519

e-Mail: [cfp.taranto@cifir.it](mailto:cfp.taranto@cifir.it)

C.F./P. Iva: 02486990720

ed in tutte quelle situazioni dove c'è un servizio di ristorazione..

**L'operatore della ristorazione è una professionalità fortemente operativa** che oltre ad occuparsi della preparazione specifica delle portate ha abilità nella **presentazione nell'abbinamento ed è in grado di valorizzare al meglio le preparazioni.** La sua dimensione **tipica, è all'interno di ristoranti dove** collabora attivamente con tutti gli altri operatori di sala e si interfaccia con i clienti

**E' inoltre in grado di ideare, progettare e realizzare** inoltre menù e buffet specifici, organizzare e concretizzare progetti di tipo ristorativi specifici e calibrati su particolari esigenze della clientela.

Ambiti di lavoro:

- Ristoranti
- Alberghi
- Agriturismi
- Sale ricevimento
- Bar
- Pizzerie
- Pasticceria
- Pub
- Altre attività di pubblico esercizio

Il percorso risponde ai requisiti educativi e culturali definiti in sede di conferenza stato regioni del 15 gennaio 2004 e garantisce il raggiungimento degli standard minimi fondamentali per consentire il **passaggio dei sistemi dell'istruzione e formativo**

Il percorso proposto è un percorso triennale (3.600 ore) destinato ad allievi cin possesso di licenza di scuola media inferiore finalizzato al conseguimento della qualifica.

Prevede tre aree di intervento:

- Competenze di base e trasversali
- Contenuti tecnico culturali
- Area professionalizzante



**C.I.F.I.R.**

Via Anfiteatro, 5 -  
V.le Magna Grecia n. 402 74100  
TARANTO

☎ 099 4591519 ☎ 099 4591519

e-Mail: [cfp.taranto@cifir.it](mailto:cfp.taranto@cifir.it)

C.F./P. Iva: 02486990720

	<p><b>E' realizzato in collaborazione con l'istituzione scolastica</b> ISS di Crispiano e prevede attività di stage presso aziende del settore ristorativo.</p>
<b>OBIETTIVI</b>	<p>Obiettivo del percorso formativo è favorire la crescita educativa e professionale degli allievi verso la qualifica di Operatore della Ristorazione.</p> <p><b>Finalità principale dell'azione proposta è consentire a</b> giovani di costruire un percorso di crescita professionale altamente qualificante e di sicuro impatto per il mondo del lavoro.</p> <p><b>La qualifica dell'Operatore della Ristorazione è volta</b> soddisfare diverse esigenze nell'area della ristorazione, del turismo e dei pubblici esercizi in senso più ampio.</p> <p>Queste rappresentano un grande bacino occupazionale nel nostro paese considerata la vocazione turistica e non <b>solo dell'Italia nel complesso.</b></p> <p>Pertanto, per questa figura, difficilmente si potranno registrare crisi di mercato.</p> <p>Comunque rimane fondamentale, più che per qualunque altra figura di questo settore, la conoscenza di una o più lingue straniere, oltre naturalmente ad una professionalità <b>multipla nell'area della cucina.</b></p> <p>Il presente percorso fornisce le competenze previste dalla legge sul diritto dovere scolastico ed in più offre agli allievi la possibilità di conseguire una qualifica altamente professionalizzante e fortemente richiesta.</p>
<b>STAGE AZIENDALE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Consorzio Cento Masserie – Crispiano (Ta)</li><li>• IL Grillo Hotel Ristorante – Litoranea Salentina (Ta)</li><li>• Il Faro Ristorante Hotel - Taranto</li><li>• Ristorante il Golfo Catena Mercure - Taranto</li><li>• Rosso e Pomodoro – Pizzeria al taglio - Taranto</li><li>• La Pignata Ristorante pizzeria - Taranto</li><li>• Dolce Idea Pizza Town – Ristorante Pizzeria – Taranto</li><li>• <b>Il Caffè' Ristorante</b> - Taranto</li></ul>



## **C.I.F.I.R.**

Via Anfiteatro, 5 -  
V.le Magna Grecia n. 402 74100  
TARANTO

☎ 099 4591519 📠 099 4591519

e-Mail: [cfp.taranto@cifir.it](mailto:cfp.taranto@cifir.it)

C.F./P. Iva: 02486990720

---

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Coffee Relax - Taranto</li><li>• GI LU FRA srl The First - Taranto</li><li>• Cooperativa il Panda i Giardini Virgilio - Taranto</li><li>• FOLDAL s.rl Il Caffè Italiano – Taranto</li></ul>
--	---

**C.I.F.I.R.**Via Anfiteatro, 5 -  
V.le Magna Grecia n. 402 74100  
TARANTO

☎ 099 4591519 📠 099 4591519

e-Mail: [cfp.taranto@cifir.it](mailto:cfp.taranto@cifir.it)

C.F./P. Iva: 02486990720

Articolazione sintetica del percorso formativo:

**PIANO DIDATTICO**

	<b>DOCENTE</b>	I anno	II anno	III anno	
<b>Accoglienza</b>		4			4
<b>Orientamento</b>		6			6
AREA LINGUAGGI					TOTALE
ITALIANO	<b>Russo Maria Giovanna</b>	120	100	40	260
1° LINGUA STRANIERA INGLESE	<b>Lutzu Maria Antonietta</b>	110	80		190
2ª LINGUA STRANIERA TEDESCO	<b>Locantore Anna</b>	100	50		150
AREA STORICO SOCIALE ED ECONOMICA					TOTALE
STORIA	<b>Gaetani Stefania</b>	60	40		100
DIRITTO ED ECONOMIA	<b>Arpino Maria</b>	70	40		110
CITTADINANZA ATTIVA	<b>Santarcangelo Rosanna</b>	20	20		40
LAVORO	<b>Simonetti Massimiliano</b>	20	20		40
CULTURA RELIGIOSA	<b>Suor Maria Dessupoiu</b>	20	20	20	60
AREA TECNOLOGICA					totale
INFORMATICA	<b>Sabatino Paolo</b>	50	60	10	120
AREA SCIENTIFICA					TOTALE
MATEMATICA	<b>Nucara Anna Rita</b>	70	50		120
SCIENZE DELLA TERRA	<b>Giorgio Laura</b>	40	10		50
BIOLOGIA - SCIENZA DELLA NATURA	<b>Giorgio Laura</b>	20	30		50
EDUCAZIONE FISICA	<b>Volpi Irene</b>	30	30	20	80
COMPETENZE TRASVERSALI					TOTALE
Io	<b>Leone Annamaria</b>	10	10		20
Le relazioni	<b>Leone Annamaria</b>	10	10		20
Il Compito	<b>Leone Annamaria</b>	10	10		20
Il contesto	<b>Leone Annamaria</b>	10	10		20
Orientamento alla professione	<b>Miola Paolo</b>	20	10	30	40
TOTALE DI BASE E TRASVERSALI		800	600	120	1500



**Cifir**  
Sacro Costato  
**TARANTO**

**C.I.F.I.R.**

Via Anfiteatro, 5 -  
V.le Magna Grecia n. 402 74100  
TARANTO

☎ 099 4591519 📠 099 4591519

e-Mail: [cfp.taranto@cifir.it](mailto:cfp.taranto@cifir.it)

C.F./P. Iva: 02486990720

COMPETENZE DI BASE E TRASVERSALI TECNICHE					Totale
Laboratorio di Informatica applicata	Iezza Felice	20	20	45	85
Principi di alimentazione	Giorgio Laura	10	40	50	100
Le combinazioni alimentari	Vaglio Massimo	10	20	40	70
Le cucine speciali (per celiaci, vegana , vegetariana, macrobiotica)	Loberto Angelo	8	20	20	48
Gastronomia e Piatti tipici	Vaglio Massimo	10	20	30	60
Olivicoltura e Olii	Daversa Rubino		10	15	25
Enologia e Vini	Miola Paolo		20	30	50
Sicurezza sul lavoro	Rizzi Roberto	18			18
Igiene	Chiffi Giuseppe	12			12
Ambiente e Sviluppo Sostenibile	Brunetti Annarita	12			12
TOTALE DI BASE E TRASVERSALI TECNICI		100	150	230	480
AREA PROFESSIONALIZZANTE		I Anno	II Anno	III Anno	Totale
visite guidate		5	5	10	
Laboratorio di Cucina	Rodio Simone /Loberto Angelo	60	60	130	250
Laboratorio di cucina e pasticceria regionale	Doria Teresa		15	20	45
Laboratorio di Pasticceria	Passeri Gianvito		10	35	45
Laboratorio di panificazione e pizzeria	Lucia Giuseppe			60	60
Laboratorio di cucina speciale (per celiaci, vegetariana, vegana, macrobiotica )	Loberto Angelo	5	10	10	25
Laboratorio di visual food design	Loberto Angelo			15	
Tecniche di Presentazione	Miola Paolo		10	10	20
Laboratorio sala bar	Miola Paolo	20	20	20	70
Laboratorio di Ricevimento	Miola Paolo	10	20	20	50
Laboratorio di degustazione Vini	Miola Paolo			20	20
TOTALE PROFESSIONALI		100	150	350	600
					Totale



## **C.I.F.I.R.**

Via Anfiteatro, 5 -  
V.le Magna Grecia n. 402 74100  
TARANTO

☎ 099 4591519 ☎ 099 4591519

e-Mail: [cfp.taranto@cifir.it](mailto:cfp.taranto@cifir.it)

C.F./P. Iva: 02486990720

---

STAGE		100	200	300	600
TOTALE ORE		1100	1100	1000	3200