ENAIP veneto

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 IeFP DGR 781 del 6/2023 - DGR 864 del 7/2023 - DGR 1538 DEL 11/2022 - DGR 1740 del 12/2021 - DGR 1667 del 01/12/2020 - DGR 783 del 17/06/2023

BASSANO DEL GRAPPA
Via C. Colombo, 94
Tel: 0424/22.70.30

CHIOGGIA
Isola dell'Unione, 1
Tel: 041/45.82.299

CONEGLIANO
Viale Venezia 12/C
Tel: 0438/42.71.82

DOLO
Via Brenta Bassa, 39
Tel: 041/41.30.56

FELTRE
Via Borgo Ruga, 40
Tel: 0439/30.02.37

ISOLA DELLA SCALA
Via Prato Fiera, 1
Tel: 045/73.002.89

LONGARONE
Via G. Marconi, 17
Tel: 0437/77.03.18

NOALE
Via A. De Pol, 6
Tel: 041/44.01.60

PADOVA
Via A. da Forlì, 64/A
Tel: 049/86.415.55

PIAZZOLA SUL BRENTA
Via V. Emanuele II, 1
Tel: 049/55.900.46

ROVIGO
Via G. Marconi, 7
Tel: 0425/33.671

VICENZA
Via Napoli, 11
Tel: 0444/32.66.85

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

ENAIP veneto
Dal 1951 protagonisti della crescita.

Organismo di Formazione accreditato dalla Regione del Veneto

PER I GIOVANI DOPO LA SCUOLA MEDIA

QUALIFICA PROFESSIONALE DI **OPERATORE DELLA RISTORAZIONE**

Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande

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.

DOPO LA QUALIFICA

TECNICO DEI SERVIZI DI SALA BAR
TECNICO DI CUCINA

RAPPORTO SCUOLA - AZIENDA

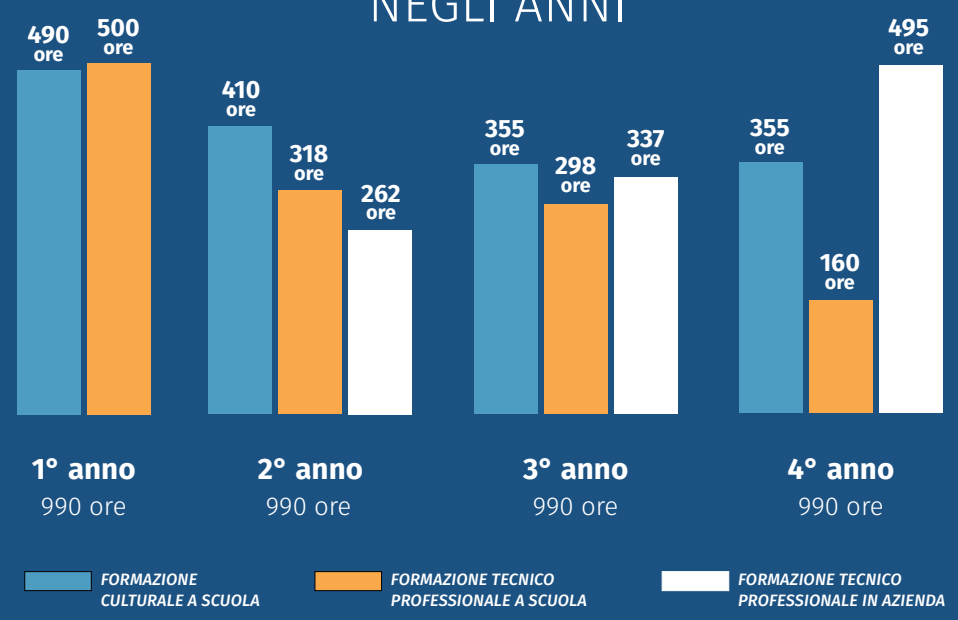
Durante il percorso triennale per la *Qualifica* e il quarto anno per il Diploma Professionale, **Scuola e Azienda** co-progettano la formazione, per cui le competenze tecnico – professionali vengono acquisite e perfezionate in entrambe i contesti.

OFFERTA FORMATIVA

ENAIP Veneto si avvale di metodologie didattiche che favoriscono l'apprendimento; offre servizi didattici per l'inclusione, la personalizzazione e la partecipazione attiva degli studenti; propone esperienze all'estero per potenziare le competenze linguistiche e attività sportive ed espressive extracurricolari per l'acquisizione di soft skills.
Tutte le nostre Scuole sono dotate di aule e laboratori con attrezzature e strumentazione di settore, offrendo così agli studenti l'opportunità di partecipare attivamente a sessioni pratiche ed esperienze di apprendimento dirette.

QUADRO DELLE DISCIPLINE

COMPETENZE CULTURALI
Lingua italiana
Comunicazione multimediale
Cittadinanza
Alfabetizzazione informatica e digitale
Lingua straniera: inglese
Educazione alle attività motorie
Matematica
Insegnamento religione cattolica
Scienze
Diritto ed economia
Storia e Geografia

COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI
Preparazione piatti del menù
Preparazione materie prime e semilavorati
Servizio in sala
Preparazione menù del servizio bar
Servizio in bar
Conservazione e stoccaggio materie prime
Piano di lavoro
Lingua straniera: tedesco
Manutenzione strumenti e attrezzature
Enogastronomia
Sicurezza e qualità
Accoglienza e sviluppo soft skills
Accoglienza

QUADRO ORARIO NEGLI ANNI