

Corso Operatore della ristorazione Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

APF Valtellina
azienda di promozione e formazione

La cucina è il cuore della ristorazione, un mondo in cui **creatività, tecnica e passione** si fondono per trasformare ingredienti semplici in esperienze culinarie straordinarie.

Il percorso di studi di APF Valtellina prepara i giovani ad affrontare le sfide del settore, formandoli come chef professionisti capaci di lavorare in ambienti dinamici e stimolanti, dalle cucine dei ristoranti alle navi da crociera, dalle mense aziendali alle strutture alberghiere.



apfvaltellina.it

info@apfvaltellina.it | T. 0342-515290

Sede di Sondrio Via C. Besta, 3 - 23100 Sondrio

Sede di Sondalo Via A. Zubiani, 37 - 23035 Sondalo

Corso triennale

Il corso triennale di **Operatore della ristorazione - preparazione pasti**, attivo presso le sedi di Sondrio e Sondalo, offre una formazione completa per chi desidera diventare chef. Gli studenti impareranno a gestire ogni fase della preparazione e del servizio dei pasti, dalla scelta degli ingredienti alla cottura, fino alla presentazione finale.

Durante i tre anni, con **990 ore di frequenza annue**, i ragazzi acquisiscono le competenze operative necessarie per lavorare in cucina, comprendendo la gestione del tempo, l'igiene alimentare e le regole della cucina professionale. Al termine del triennio, ottengono la **qualifica professionale di III livello EQF**, che consente l'ingresso immediato nel mondo del lavoro o la prosecuzione degli studi.



Quarto anno

Il quarto anno di specializzazione, dedicato alla formazione avanzata come Tecnico di cucina, permette agli studenti di approfondire le **tecniche culinarie e le competenze manageriali**. Gli allievi imparano a gestire l'approvvigionamento delle materie prime, a creare menù innovativi e a ottimizzare i costi, sempre con un'attenzione particolare alle esigenze del mercato e alla qualità dei prodotti.

Durante l'anno, gli studenti partecipano anche al progetto **"Scuola-impresa interna"**, che li introduce alla produzione di beni e servizi reali, rafforzando ulteriormente le competenze apprese in aula.

Stage

A partire dal secondo anno, gli studenti svolgono stage in aziende selezionate del settore della ristorazione. Il monte ore previsto per il secondo anno è di 320, che aumentano a 400 nel terzo e quarto anno. Queste esperienze pratiche permettono agli aspiranti chef di mettere alla prova e affinare le competenze acquisite in aula, confrontandosi in prima persona con le dinamiche del mondo del lavoro.

Programma di studi

Il programma di studio prevede materie di base come italiano, inglese, tedesco, storia, geografia, economia, scienze, matematica e informatica.

Più del 50% del monte ore sarà dedicato a discipline specifiche per la professione culinaria. Tra queste si includono legislazione igienico-sanitaria, scienze dell'alimentazione, tecnologia alimentare, tecnica pratica professionale e sicurezza.

Durante il quarto anno, gli studenti affrontano anche lo studio della gestione aziendale, acquisendo competenze utili per il futuro professionale.

Progetti e concorsi

Durante il percorso formativo, gli allievi hanno l'opportunità di partecipare a concorsi nazionali e internazionali, mettendo alla prova le loro abilità e ottenendo importanti riconoscimenti.

Inoltre, gli studenti si impegnano nella preparazione di pranzi e cene per eventi, consolidando così le loro competenze professionali.