

ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE

SETTORE DELLA RISTORAZIONE

PREPARAZIONE DEGLI
ALIMENTI E ALLESTIMENTO
PIATTI



**“QUANDO PREPARI UN
PIATTO, DENTRO IL TUO
PIATTO DEVE ESSERCI
IL TUO IO.”**

BRUNO BARBIERI

CHI È L'OPERATORE DELLA RISTORAZIONE?

L'Operatore della Ristorazione interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consente di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività relative alla preparazione dei pasti e ai servizi di sala e di bar con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti semplici cucinati e allestiti, nel servizio di sala.

Il lavoro dello Chef, naturale evoluzione del percorso di studi in analisi, ha assunto negli ultimi anni una fisionomia differente rispetto al passato, profondamente interessata da uno sviluppo delle tecnologie orientate alla conservazione e alla cottura dei cibi, da una globalizzazione del mercato che ha portato con sé disponibilità di nuovi ingredienti e conoscenza di nuovi approcci all'alimentazione, da una trasformazione della base sociale in direzione multi-etnica che generato la diffusione di gusti e abitudini radicalmente diversi. Questi sono solo alcuni aspetti con i quali il futuro cuoco deve confrontarsi. La capacità di cambiare, l'elasticità e la prontezza nel cogliere la varietà di sfaccettature della professione sono le qualità fondamentali che Fondazione Luigi Clerici intende infondere nei propri studenti.

Il Tecnico di Cucina interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, esercitando il presidio del processo di preparazione pasti e allestimento dei piatti attraverso l'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e dell'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato. Possiede competenze funzionali alla definizione dell'offerta di ristorazione, alla valorizzazione dei prodotti del territorio, all'approvvigionamento e conservazione delle materie prime, alla realizzazione e alla cura di prodotti cucinati e allestiti. Il Tecnico approfondisce, durante il IV anno, le capacità relative al presidio dei processi di riferimento e ha modo di esercitare maggiormente le competenze tecnico professionali acquisite durante il triennio. Va, inoltre, a sviluppare le competenze necessarie all'esercizio di una propria attività imprenditoriale.



MISSION EDUCATIVA E DIDATTICA

FONDAZIONE LUIGI CLERICI

Fondazione Luigi Clerici nasce nel **1972** da una forza creatrice un agire educativo e didattico, i cui principi pedagogici rappresentano le radici e l'espressione etica della cultura e della filosofia cristiana di cura, di accoglienza, e di responsabilità.

Ogni singolo individuo, all'interno della nostra Fondazione, vuole essere valorizzato secondo la **deontologia pedagogica della cura e dell'empowerment**, un processo di conoscenza ed esperienza volto alla scoperta del proprio sé, un percorso proteso ad accogliere consapevolezza e responsabilità del proprio agire, nello spazio di vita individuale e sociale.

Il percorso formativo filtrato dallo sguardo di una **didattica innovativa** mette a disposizione la **tecnologia** necessaria a favorire lo sviluppo di metodologie fruibili e integrate, in termini di tempo e spazio, per ambienti di apprendimento confortevoli per tutti e per ciascuno. In linea con le aspettative formative internazionali, per consolidare sempre più un'azione guidata dalla potenzialità delle competenze e dalla loro interdipendenza trasversale, vogliamo valorizzare la costruzione di unità di apprendimento personalizzate e interdisciplinari insieme alle diverse metodologie didattiche più adatte al contesto e al carattere dei nostri ragazzi.

La nostra Fondazione crede in **una scuola che si faccia carico** della storia dei suoi ragazzi e delle loro famiglie, guidandoli nel raggiungimento delle competenze necessarie per una realizzazione umana e professionale.

L'impegno della nostra Fondazione risulta da sempre rivolta a **promuovere i servizi di accompagnamento al lavoro** articolati e personalizzati, che rispondano alle esigenze del territorio e del sistema produttivo.



LA NOSTRA UNICITÀ

METODI E SERVIZI



PERSONALIZZAZIONE

LA DIDATTICA FATTA “SU MISURA” PER TUTTI

Fondazione Luigi Clerici contribuisce a costruire l'equipaggiamento di competenze essenziali per promuovere il futuro che ciascuna persona sogna, in un'ottica di *empowerment* del suo potenziale. La centralità della persona si traduce in una proposta formativa che prevede risposte diversificate in funzione delle singole esigenze (disabilità, bisogni educativi speciali - BES, disturbi dell'apprendimento - DSA o disturbi evolutivi specifici e condizioni di svantaggio socioeconomico, linguistico o culturale), nonché metodologie di insegnamento e ambienti di apprendimento sensibili alle caratteristiche dei ragazzi.



ESPERIENZA

UN LABORATORIO DI COMPETENZE

La proposta formativa di Fondazione Luigi Clerici mira a sviluppare le competenze della persona, a renderla cioè capace di applicare le conoscenze in situazioni reali. L'esperienza è una pratica incoraggiata dall'Alternanza Scuola-Lavoro e dalla strutturazione dell'insegnamento in Unità Formative Pluridisciplinari, dove i ragazzi sono chiamati a mettere in pratica ciò che imparano, producendo prodotti concreti e cogliendo collegamenti tra teoria e realtà. Per rendere più efficace possibile l'esperienza formativa, la Fondazione mette a disposizione una pluralità di contesti di apprendimento (aule, laboratori, aziende), di risorse (tecnologie) e metodologie didattiche (role-playing, cooperative learning, problem solving).



TECNOLOGIE

UN MODO DIVERTENTE DI IMPARARE

Fondazione Luigi Clerici ha avviato un processo di cambiamento della didattica tradizionale, trasformandola in una didattica “anticonvenzionale”. L'introduzione delle nuove tecnologie, guidate da un approccio educativo “centrato sullo studente”, mira al potenziamento dei talenti e delle capacità di ciascun ragazzo. Obiettivo di questa didattica è parlare “al cuore” dei ragazzi, oltre che alla loro testa, attraverso laboratori tecnologici che usano le innovazioni più avanzate come strumento di espressione e narrazione di sé e di crescita personale, in una prospettiva di *empowerment*.



MOBILITÀ INTERNAZIONALE

UN'OPPORTUNITÀ UNICA

Fondazione Luigi Clerici organizza mobilità internazionali che permettono di intraprendere attività di formazione in contesti lavorativi all'estero, nella modalità del tirocinio formativo. L'esperienza di mobilità transnazionale è una straordinaria opportunità per i nostri giovani per: accrescere le proprie competenze professionali, personali e interpersonali; sviluppare la propria autonomia e le proprie capacità di interazione in un contesto diverso da quello di riferimento; venire a contatto con il mondo del lavoro in una realtà nuova e diversa.



ORIENTAMENTO

SCEGLIERE LA VIA DEI TALENTI

Fondazione Luigi Clerici promuove iniziative esclusive nel campo dell'orientamento e dello sviluppo del potenziale, attraverso lo Skills Training Space®, un laboratorio di empowerment delle competenze rivolto a bambini, ragazzi e adulti. Grazie a progetti di coaching costruiti da educatori digitali certificati Skills Training Space®, tutti possono sperimentare, comprendere e sviluppare, la potenza delle proprie skill e operare scelte consapevoli sul piano lavorativo, formativo o personale, finalizzate all'espressione del proprio talento e alla realizzazione di se stessi.



NETWORK CON LE AZIENDE

INSIEME PER COSTRUIRE IL SUCCESSO PROFESSIONALE

La collaborazione con aziende pubbliche e private costituisce un elemento distintivo della proposta formativa di Fondazione Luigi Clerici. La sinergia con il mondo del lavoro è strutturata secondo il modello dell'Alternanza Scuola-Lavoro che prevede momenti di formazione equamente distribuiti tra "aula" e azienda. Questa metodologia favorisce la partecipazione dell'impresa al processo formativo dello studente, dalle fasi di progettazione a quelle di valutazione. L'azienda, insieme alle famiglie e alla Fondazione, diventa autore di un progetto formativo che mira al successo personale e professionale di ogni studente. Esperti del mondo aziendale accompagnano gli studenti alla scoperta di una professione in continuo cambiamento promuovendo incontri, seminari formativi sulle tecniche e metodologie più innovative.



AMBIENTI

AMBIENTI DI APPRENDIMENTO ANTICONVENZIONALI

Fondazione Luigi Clerici offre un contesto di apprendimento esclusivo e stimolante, fatto di spazi e tecnologie costruiti ad hoc per promuovere una didattica innovativa. Grazie alla collaborazione con brand leader del settore, la Fondazione è dotata di laboratori digitali all'avanguardia, dove gli studenti hanno la possibilità di mettere in pratica le proprie conoscenze, sviluppando abilità digitali e trasversali, utili a cavalcare le tendenze innovative che stanno attraversando tutti i settori professionali.



SERVIZIO DI PLACEMENT

UN PONTE VERSO IL FUTURO

I nostri esperti di politiche attive del lavoro supportano gli studenti nella redazione del curriculum vitae, nella simulazione di colloqui di lavoro e nella presentazione dei profili alle aziende. Seguiamo gli studenti fino all'inserimento lavorativo grazie al nostro accreditamento in Regione Lombardia e alla nostra esperienza nel settore. Il nostro impegno viene premiato: a sei mesi dalla maturità il 75% dei nostri studenti lavora.

QUALIFICA TRIENNALE

OFFERTA FORMATIVA



IL PERCORSO

Il triennio fornisce agli studenti gli strumenti teorici e tecnici al fine di consentire allo studente l'acquisizione di conoscenze, abilità e competenze utili ai fini dell'esercizio della propria pratica professionale. Gli alunni acquisiranno, guidati da docenti qualificati e in continuo aggiornamento, le competenze necessarie per poter diventare Operatori della Ristorazione.



DURATA

2970 ore complessive, suddivise in tre annualità di **990 ore** ciascuna. I percorsi prevedono esperienze di alternanza scuola-lavoro, un'esperienza in contesto lavorativo prevalentemente rivolta all'orientamento e al consolidamento degli apprendimenti tecnico-pratici acquisiti in contesto formale.



CERTIFICAZIONE RILASCIATA

Qualifica di istruzione e formazione professionale di Operatore della Ristorazione (III livello EQF), rilasciata da Regione Lombardia e valida su tutto il territorio nazionale ed europeo. Con la qualifica professionale ti sarà possibile entrare direttamente nel mercato del lavoro o frequentare Percorsi di quarta annualità. A completare la figura Fondazione Luigi Clerici offre anche moduli extracurricolari specifici.





COMPETENZE DI QUALIFICA

COMPETENZE DI QUALIFICA AREA TECNICO PROFESSIONALI:

1. Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico- sanitarie;
2. Realizzare la preparazione di piatti del menù, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti;
3. Preparare le materie prime e i semilavorati quali impasti, creme e fondi, da sottoporre alla successiva lavorazione, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto;
4. Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti;
5. Preparare snack e piatti veloci da servire al bar, predisponendo ed abbinando le materie prime secondo le ricette e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti;
6. Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.

COMPETENZE DI QUALIFICA AREA TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE:

1. Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) e del sistema di relazioni;
2. Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso;
3. Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente.



INDIRIZZO

L'indirizzo **Preparazione degli alimenti e allestimento piatti** guida lo studente ad approfondire le conoscenze e a maturare le competenze necessarie per collaborare alla realizzazione di menu, a partire dalle indicazioni specifiche dello Chef di cucina, assicurando altresì la padronanza dei linguaggi, delle tecniche e delle metodologie necessarie, anche attraverso la pratica laboratoriale.

Il percorso di studi, pertanto, rappresenta un'ottima soluzione per conseguire una preparazione di base per affrontare i processi di lavoro connessi alla preparazione, alla cottura e al servizio dei piatti.

Lo studio di materie correlate, quali igiene degli alimenti, merceologia, teoria professionale e organizzazione e gestione del servizio in cucina consentono di acquisire una preparazione grazie alla quale i nostri studenti possono sperimentare una reale dimestichezza nell'ambiente di cucina e presentarsi sul mercato del lavoro consci delle proprie capacità.

TECNICO DI CUCINA IV ANNO

OFFERTA FORMATIVA



IL PERCORSO

I percorsi di quarta annualità consentono di sviluppare ulteriormente l'ambito di presidio delle competenze acquisite mediante la Qualifica, permettendo di intervenire con maggiore autonomia nella gestione dell'attività lavorativa.



DURATA

Il Quarto anno si articola su **990 ore** comprensive di formazione in contesto lavorativo, realizzata presso Aziende appositamente selezionate, per un monte ore che va dal 30% al 50% della durata annuale.



CERTIFICAZIONE RILASCIATA

Diploma di Tecnico Cucina (IV livello EQF), rilasciato da Regione Lombardia e valido su tutto il territorio nazionale. Il diploma professionale di Tecnico di Istruzione e Formazione Professionale consente: l'accesso al Quinto anno, finalizzato a sostenere l'esame di Stato valido anche per l'ammissione all'Università, l'accesso a percorsi di istruzione e formazione tecnica superiore, il passaggio al sistema dell'istruzione, l'inserimento nel mondo del lavoro.





COMPETENZE DI DIPLOMA

COMPETENZE DI DIPLOMA AREA TECNICO PROFESSIONALI:

1. Collaborare alla definizione dell'offerta di ristorazione, valorizzando i prodotti e le tipicità enogastronomiche del territorio.
2. Collaborare alla definizione delle esigenze di acquisto, curando il processo di approvvigionamento, immagazzinamento e conservazione delle materie prime e degli alimenti.
3. Predisporre ricette e menù in riferimento alle caratteristiche delle materie prime, alla tipicità del prodotto, alle tendenze e ai bisogni della clientela.
4. Curare la realizzazione, l'allestimento e la proposta estetica dei piatti, applicando tecniche innovative e creative.

COMPETENZE DI DIPLOMA AREA TECNICO PROFESSIONALI TRASVERSALI:

1. Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente.



CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE

FONDAZIONE LUIGI CLERICI | MERATE

Via Don Cazzaniga, 1
23807 MERATE (LC)
T. 039 9906379

merate@clerici.lombardia.it

FONDAZIONE LUIGI CLERICI | PAVIA

P.le Fortunato Bianchi
27100 PAVIA (PV)
T. 0382 571451

pavia@clerici.lombardia.it



**SEDE CENTRALE
FONDAZIONE LUIGI CLERICI**

Via Montecuccoli, 44/2, 20147 Milano
T. 02 416757
clerici@clerici.lombardia.it

Per maggiori informazioni visita il sito
www.clerici.lombardia.it