CLERICI Academy

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI

REALIZZATO CON IL SOSTEGNO DI

UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo

Regione Lombardia

fse

POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE

“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 multietnica 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

IL PROCESSO FORMATIVO GLOBALE TRA EDUCAZIONE E DIDATTICA

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 Luigi Clerici**, 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.

La nostra **Fondazione Luigi Clerici** 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.

COSA RENDE UNICO IL NOSTRO PERCORSO

Operatore della ristorazione

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*.

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" è 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, come Apple e Samsung, 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

2985 ore suddivise in tre annualità. A partire dal secondo anno è prevista l'esperienza di alternanza scuola lavoro, una vera opportunità di apprendimento in contesto lavorativo per tutti gli studenti presso Aziende appositamente selezionate.

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.

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE			
AREE FORMATIVE	**I ANNO**	**II ANNO**	**III ANNO**
Area Comunicazione	222	93	94
Area Matematico - Scientifica - Tecnologica	120	66	50
Area Digitale	40	20	18
Area Storico - Socio - Economica	82	44	34
Competenza di cittadinanza	30	7	9
Religione - Lab. espressivo motorio/ed fisica - Eventi	62	40	36
Area Tecnico Professionale	439	125	129
Alternanza scuola - lavoro	0	600	625
TOTALE ORE ANNUALI DI ATTIVITÀ	**995**	**995**	**995**

COMPETENZE DI QUALIFICA

COMPETENZE DI QUALIFICA AREA TECNICO PROFESSIONALI:

- Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico- sanitarie;
- Realizzare la preparazione di piatti del menù, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti;
- 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;
- Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti;
- 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;
- Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.

COMPETENZE DI QUALIFICA AREA TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE:

- 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;
- 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;
- 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 consento 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 corso di Quarto anno si articola su **1015 ore** (di cui almeno il 50% in tirocinio: una vera opportunità per tutti gli studenti di apprendimento in contesto lavorativo presso Aziende appositamente selezionate).

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.

TECNICO DI CUCINA	
AREE FORMATIVE	**IV ANNO**
Area Comunicazione	170
Area Matematico - Scientifica - Tecnologica	110
Area Digitale	20
Area Storico - Socio - Economica	15
Competenza di cittadinanza	15
Religione - Lab. espressivo motorio/ed fisica - Eventi	49
Area Tecnico Professionale	129
Alternanza scuola - lavoro	507
TOTALE ORE ANNUALI DI ATTIVITÀ	**1015**

COMPETENZE DI DIPLOMA

COMPETENZE DI DIPLOMA AREA TECNICO PROFESSIONALI:

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

COMPETENZE DI DIPLOMA AREA TECNICO PROFESSIONALI TRASVERSALI:

- 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.

ATTIVITÁ CURRICOLARI

Durante l'Anno Scolastico

SPORT

Promuove il benessere di mente e corpo

Fondazione Luigi Clerici intende promuovere il benessere fisico, psichico e sociale della persona e a partire dal 2012 ha avviato una collaborazione con il Centro Sportivo Italiano (CSI) per rendere più interessante e coinvolgente per gli allievi l'attività di Educazione Fisica.

La tradizionale ora di Educazione Fisica entra così a far parte di un progetto definito congiuntamente che attraverso una metodologia pluridisciplinare mira a far acquisire agli allievi non soltanto elementi di base della pratica sportiva, ma anche consapevolezza sull'importanza dell'attività fisica e dello sport nella vita quotidiana di ciascun allievo favorendo una crescita personale e professionale; inoltre, rappresenta un contesto di promozione della coesione sociale, in grado di arginare l'abbandono del percorso di studi e diffondere l'importanza dell'integrazione.

Il progetto si sviluppa proponendo:

- momenti di pratica sportiva vera e propria attraverso la proposta di sport tradizionali (calcio, basket, pallavolo, atletica) e di sport minori, di gruppo e individuali (pilates, yoga, orienteering, escursionismo);

- momenti di discussione e riflessione sul valore e sul significato dello sport, attraverso incontro con testimoni privilegiati e il racconto delle loro esperienze di vita e di sport.

Il progetto si conclude, grazie alla forte alleanza con il CSI, con la partecipazione di tutti i Centri alle "Clericiadi", entusiasmanti giornate, durante le quali gli studenti hanno la possibilità di partecipare a tornei e gare sportive pluridisciplinari ed essere coinvolti in tantissime ore di sport e di divertimento.

ATTIVITÁ EXTRACURRICOLARI

Durante il Periodo Estivo

Le partnership sviluppate con diverse realtà europee ed extraeuropee, hanno generato una solida rete di relazioni internazionali volte a diffondere le buone pratiche di Fondazione Luigi Clerici oltre i confini nazionali, apprendendone di nuove, in una prospettiva di reciproco accrescimento.

L'impegno ad internazionalizzare le azioni formative si concretizza in vacanze studio, formazione in imprese europee ed extraeuropee, iniziative di carattere sociale e culturale cui gli studenti sono invitati a partecipare.
Vacanze studio.

Serietà e cura organizzativa, cultura e divertimento, formazione e passione: questi sono alcuni degli ingredienti che rendono imperdibili i viaggi studio che Fondazione Luigi Clerici, offre ai suoi studenti presso località esclusive in Inghilterra e Irlanda.

INTERNAZZIONALIZZAZIONE

Un mondo di esperienze da vivere

Fondazione Luigi Clerici

© designed by FONDAZIONE LUIGI CLERICI

CLERICI Academy

FONDAZIONE LUIGI CLERICI
BRUGHERIO
V.le Lombardia, 210
20861 Brugherio (MB)
Tel. 039 870618
brugherio@clerici.lombardia.it

Per maggiori informazioni visita il sito
clericiacademy.it