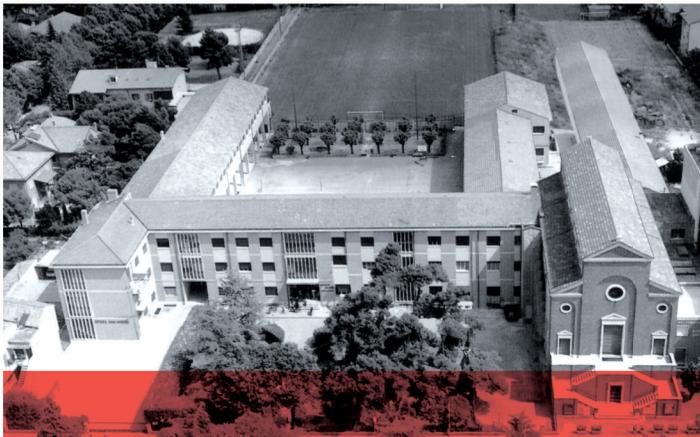
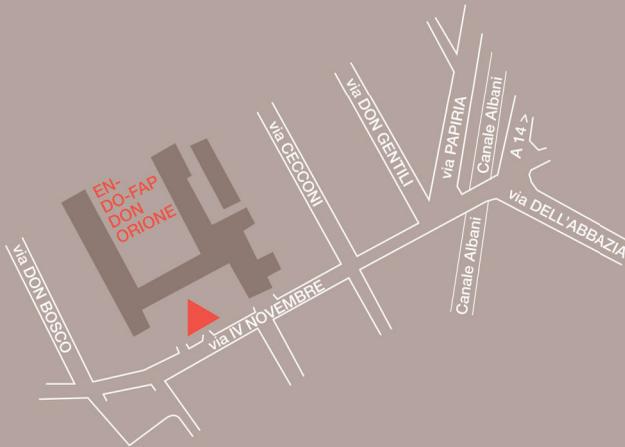




**Centro di Formazione
Professionale - Alberghiero
DON LUIGI ORIONE Fano**



COME TROVARE IL NOSTRO ISTITUTO



Unione Europea



**REGIONE
MARCHE**



Organizzazione con sistema di gestione
certificato a fronte della norma
UNI EN ISO 9001:2008



**Centro di Formazione
Professionale - Alberghiero
DON LUIGI ORIONE Fano**

Dirigente scolastico: **prof. Roberto Giorgi**

Via IV Novembre, 47 - (61032) Fano (PU)

Tel. 0721.804770 - Fax 0721.801462

www.donorionefano.edu.it



**DA
PROTAGONISTI
NEL
NUOVO
MILLENNIO**





**Centro di Formazione Professionale - Alberghiero
DON LUIGI ORIONE Fano**

Offre un percorso in enogastronomia e cucina

Obiettivo del percorso è promuovere figure professionali capaci di inserirsi in realtà produttive industriali con una preparazione tecnica e professionale specifica.

DA PROTAGONISTI NEL NUOVO MILLENNIO.

L'attività della scuola è guidata da un piano dell'offerta formativa qualificato e sperimentato. L'iscrizione segna un patto educativo tra la famiglia e l'Istituto.

SERVIZI.

- Servizio mensa (300 posti)
- Teatro e cinema Masetti
- Sala polifunzionale per conferenza con impianti per la traduzione simultanea
- Campo da calcio e calcetto
- Campo da pallavolo, pallacanestro, tennis

LABORATORI.

- n° 2 laboratori informatici in rete (collegamento internet) e con sistema teach-net
- Laboratorio di cucine ristorazione
- Laboratorio di chimica e fisica
- Biblioteca

ATTIVITÀ.

- Collegamenti con aziende
- Stage e tirocini formativi in azienda
- Gemellaggi con scuole estere
- Stage linguistici all'estero
- Adozione Formativa: alternanza scuola - lavoro
- Scuola aperta: attività di recupero e rafforzamento pomeridiano guidato da insegnanti titolari

**LIBRI DI TESTO GRATUITI
ATTREZZATURE GRATUITE
SCUOLA COMPLETAMENTE GRATUITA**

OPERATORE ALLA RISTORAZIONE

Interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono 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.

LE COMPETENZE

IN ESITO AL PERCORSO DI QUALIFICA PROFESSIONALE IN OPERATORE ALLA RISTORAZIONE SONO:

1. Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso.
2. Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.
3. Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie.
4. Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali.
5. Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria.

DISCIPLINE	Attestato di Qualifica				Diploma
	1°	2°	3°	4°	
Lingua e letteratura italiana	3	3	3	2	2
Lingua Inglese	3	3	3	2	2
Storia, Cittadinanza e Costituzione	2	1	1	2	2
Matematica e Fisica	3	3	3	2	2
Diritto ed Economia	2	1	1	1	1
Scienze Integrate (Scienze della Terra)	2	-	-	-	-
Scienze Sportive e Motorie	2	2	2	1	1
Orientamento e Sicurezza sul lavoro	2	2	2	1	1
Religione Cattolica o attività alternativa	1	1	1	1	1
Tecnologie Informatiche e Digitale della Ristorazione	2(2)	2(2)	2(2)	1	1
Scienze degli Alimenti	2	2	2	-	-
Laboratorio Servizi Accoglienza, Sala e vendita	3(3)	-	-	-	-
Laboratorio Servizi Enogastronomia - Cucina	5(5)	6(6)	6(6)	4(4)	4(4)
Management della Ristorazione	-	-	-	3	3
Stage	-	6(6)	6(6)	12(12)	12(12)
TOTALE ORE	32(10)	32(14)	32(14)	32(16)	
Le ore tra parentesi (n) sono di laboratorio					

3+1= QUALIFICA AL 3° ANNO + DIPLOMA AL 4° ANNO