

OPERATORE DELLA RISTOR. - PREPARAZIONE PASTI TRIENNIO

SCHEMA DEL CORSO

FASE	UF	I (2012-13)	II (2013-14)	III (2014-15)	Totale	Dettagli...		
INTEGRATIVA	COMPETENZE DI BASE	Lingua italiana	90	90	40	220	Comunicare - Stili espressivi - Comprendere e produrre testi - Cultura linguistica	
		Lingua inglese	90	60	40	190	Comunicare - Comprendere e produrre testi	
		Matematica	90	85	60	235	Educazione logico matematica	
		Scientifico tecnologico	60	55	30	145	Scienza della materia - Scienza della natura	
		Storico sociale	80	80	45	205	Economia e società - Educazione al lavoro - Educazione storico-geografico	
	PERSONALIZZAZIONE	Capacità personali - Competenze di cittadinanza	10	10	10	30	Le relazioni - Il compito - Il contesto...	
		Accoglienza Orientamento	30	30	30	90	Accoglienza - Accompagnamento iniziale, in itinere e finale	
		Recuperi e approfondimenti	70	80	50	200	Laboratori di recupero e di sviluppo degli apprendimenti	
	PROFESSIONALIZZANTE	COMP. PROFESS.	Competenze professionali comuni	50	60	40	150	Tecnologie informatiche - Sicurezza - Qualità - Preventivi
			Competenze professionali specifiche	480	500	357	1337	Turismo del territorio - Caratteristiche del prodotto - Servizio di cucina
STAGE		Stage			320	320		
		Esame			28	28		
	Ore complessive	1050	1050	1050	3150			

Unità formative e numero di ore possono subire variazioni secondo le indicazioni dell'Ente Pubblico.