

| Materie del percorso formativo | Percorsi biennali e triennali Operatori servizi ristorativi cucina (fino 2003 "Addetto") |                  | Percorsi biennali e triennali Operatori servizi ristorativi sala/bar (fino 2003 "Addetto") |                  | Operatore dell'alimentazione-trasformazione e conservazione alimenti                          | Addetto alla ristorazione | Operatore dell'alimentazione-pasticcere | Operatore specializzato servizi cucina (o specializzazione post equipollente) (percorsi di qualifica) | Operatore specializzato servizi sala bar (o specializzazione post equipollente)(percorsi di qualifica) | Argomenti correlati all'esercizio dell'attività rilasciata  | 1200 Ore  |
|--------------------------------|--|------------------|--|------------------|---|---------------------------|---|---|--|---|---|
|                                | Triennio 3150 ore  | Biennio 2250 ore | Triennio 3150 ore  | Biennio 2250 ore |   |                           |   |   |  |   |   |
| TECNICA PROFESSIONALE          | 877  | 762              | 877  | 762              | 670   | 355                       | 1067                                    | 100   | 100  | HACCP-pacchetti igienico-norme igienico sanitarie (alcune ore sono dedicate allo svolgimento tecnico dei principi HACCP, igiene della persona e degli ambienti di lavoro, igiene nella conservazione e trasformazione degli alimenti) | (HACCP) Igiene e sicurezza alimentare circa 65 ore - Tecniche di approvvigionamento, conserv. e stoccaggio circa 40 ore - Tecniche di trasformazione, valorizzazione, di presentazione di prodotti tipici (tecnica professionale) circa 80 ore  |
|                                | 65   | 60               | 65   | 60               | 120   | 40                        | 70                                      | 65  | 65   | HACCP-pacchetti igienico-norme igienico sanitarie   | Elementi di igiene alimentare 30 ore  |
| PRINCIPI DI ALIMENTAZIONE      | 85   | 70               | 85   | 70               | 95  | 40                        | 80                                      | 20  | 20   | Merceologie-informazioni a tutela del consumatore   | Elementi di merceologia alimentare 30 ore- Turismo del territorio e cultura enogastronomica 70 ore - Cultura dei prodotti tipici territoriali circa 60 ore  |
|                                | 20   | 15               | 20   | 15               | 10  | 10                        | 20                                      | 10  | 10   | Digs 81/08-Protezione e prevenzione dei rischi negli ambienti di lavoro e normativa antincendio   | Digs 81/08-Protezione e prevenzione dei rischi negli ambienti di lavoro e normativa antincendio   |
| SICUREZZA                      | 10   | 5                | 10   | 5                | 5   | 30                        | 10                                      |   |  |   |   |
|                                | 30   | 20               | 30   | 20               | SVOLTO IN TECNICA PROFESSIONALE   | 20                        |   | 20  | 20   |   |   |
| PREVENTIVI TECNICA ALBERGHIERA | 51   | 18               | 51   | 18               | QUESTI CONTENUTI VENGONO SVOLTI IN PARTE NELL'ASSE CULTURALE STORICO SOCIALE                  |                           | 20                                      | 20  | 20   | Tecnica bancaria e servizi bancari- Nozioni di diritto commerciale e societario-avvio di un'impresa commerciale-gestione dell'impresa commerciale-Legislazione del commercio-Legislazione sociale del lavoro-Digs 196/03              | Amministrazione az e proc di vendita (contabilità) circa 60 ore -Legislazione di lavoro circa 20 ore - Tecniche di economia, finanza e statistica circa 40 ore - Normative civilistiche e fiscali di riferimento circa 40 ore- Org. aziendale specifica del settore di riferimento circa 30 ore - Realizzazione idea impresa circa 20 ore |
|                                | 85   | 26               | 85   | 26               | 70 ORE E IN PARTE IN TECNICHE DI VENDITA 60 ORE   | 40                        | 85                                      |   |  |   |   |
| LEGISLAZIONE                   |  |                  |  |                  | CONTENUTI SVOLTI IN TECNICHE DI VENDITA E IN ESPOSIZIONE E VALORIZZAZIONE DELLA MERCE 330 ORE |                           | 20                                      |   |  | Nozioni di marketing e qualità dei prodotti   | Marketing strategico e del territorio circa 90 ore-Il sistema qualità circa 25 ore  |
|                                |  |                  |  |                  | SVOLTE IN TECNICA ALBERGHIERA, ECONOMIA E SOCIETA', TECNICA PROFESSIONALE, PREVENTIVI         | 20                        | 20                                      | 15  | 15   |   |   |
| TECNICHE di MARKETING          |  |                  |  |                  |   |                           |   |   |  |   |   |
| CONTABILITA'                   |  |                  |  |                  |   |                           |   |   |  |   |   |

Regione Piemonte - Formazione esercenti l'attività di somministrazione di alimenti e bevande - Formazione esercenti attività di vendita nel settore merceologico alimentare

Sezione II - Disposizioni per il riconoscimento dei requisiti professionali