



il percorso è totalmente

**GRATUITO**

# OPERATORE DELLA RISTORAZIONE: PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI Macomer – IeFP 2025-2028

## DESCRIZIONE PROFILO

L'Operatore della ristorazione per la preparazione degli alimenti e l'allestimento piatti opera negli esercizi del settore turistico/ristorativo.

Supporta il personale responsabile della cucina nella preparazione e nella proposizione estetica dei piatti da servire alla clientela. Si occupa inoltre della gestione della dispensa e della cura ed igiene della cucina.

Prepara, pulisce e riordina la cucina e le relative attrezzature necessarie nel rispetto delle normative di sicurezza ed igienico-sanitarie vigenti.

Effettua le diverse lavorazioni delle materie prime e le preparazioni di base, supportando l'attività del cuoco e seguendone le indicazioni, e rispettando i principi HACCP. Cura la conservazione e lo stoccaggio di generi alimentari freschi (frutta, verdura, latticini, pesce, carne, ecc), cibi destinati alla cucina fredda o alla cottura e cibi caldi secondo i principi, le procedure e le disposizioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

Prepara piatti semplici ed effettua le operazioni di porzionatura, sistemazione e decorazione dei piatti, controllo visivo/olfattivo qualità delle materie prime e dei piatti preparati.

Il percorso verrà attivato al raggiungimento di 12 iscritti fino ad un massimo di 15

### SEDE DEL CORSO

VIA EMILIO LUSSU, 3 - 08015  
MACOMER (NU)

### APERTURA ISCRIZIONI

DAL 21 GENNAIO FINO AL 10  
FEBBRAIO 2025

### DATA DI AVVIO:

SETTEMBRE 2025

### DURATA:

3 ANNI (990 ORE PER  
ANNUALITÀ)

### MODALITÀ ISCRIZIONI

per il Triennio 2025 - 2028 le iscrizioni potranno essere effettuate sulla piattaforma Unica a partire dall'8 gennaio fino al 31 gennaio 2025 sul portale Ministero dell'Istruzione e del Merito:  
<https://unica.istruzione.gov.it/portale/it/orientamento/iscrizioni>

Alla piattaforma Unica si accede attraverso le credenziali SPID (Sistema Pubblico di Identità Digitale), CIE (Carta di identità elettronica), CNS (Carta Nazionale dei Servizi) o eIDAS (electronic IDentification Authentication and Signature).

### DESTINATARI

Giovani soggetti al diritto-dovere all'istruzione e formazione, residenti o domiciliati in Sardegna in possesso dei seguenti REQUISITI:

- Licenza Media (Diploma di scuola secondaria di I grado)
- età inferiore ai 17 anni (16 anni e 364 giorni) alla data di avvio del calendario scolastico (settembre 2025)

### TITOLO CONSEGUITO

il corso consente di acquisire una qualifica di terzo livello europeo (livello 3 EQF), previo superamento dell'esame finale

### PER INFORMAZIONI E ASSISTENZA SULLE ISCRIZIONI ON LINE

[coordinatori@mailtechne.org](mailto:coordinatori@mailtechne.org)  
393 5057164 - 393 9289884

PERCORSO FORMATIVO PROMOSSO DA:

CAPOFILA  
TECHNE - Forlì-Cesena  
[www.techne.org](http://www.techne.org)

PARTNER  
PROGETTO H - Macomer  
[www.progettoh.it](http://www.progettoh.it)