

Operatore della Ristorazione

Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande



Costo
Gratuito



Durata
3 anni



Stage
300 ore



Destinatari
Studenti in possesso
di Licenza Media

L'operatore della ristorazione – allestimento sala e somministrazione bevande si occupa delle diverse fasi del servizio di sala per alberghi, ristoranti, bar, caffetterie e catering, partendo dalla scelta degli ingredienti e materie prime fino al servizio e all'accoglienza del cliente. Lavora in collaborazione con altri camerieri e commis di sala.

Il percorso formativo dura **3 anni**, con 300 ore di stage. Il titolo di studio rilasciato è un Attestato di Qualifica Professionale riconosciuto a livello nazionale

Fai tanta pratica con noi in modo da avere concrete possibilità di inserimento nel mondo del lavoro.



OGGI

**IL TUO
FUTURO
INIZIA
OGGI.**

DOMANI

Alla fine del corso **avrà acquisito le competenze necessarie per entrare nel mondo del lavoro.**

Potrai lavorare ad esempio in alberghi, ristoranti, bar, caffetterie, catering, agriturismi e altre aziende del settore alimentare.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

Materie di insegnamento I[^] ANNO II[^] ANNO III[^] ANNO

Lingua italiana	3	3	3
Lingua inglese	2	2	2
Storia e Costituzione	1	1	1
Economia e Geo-politica	1	1	1
Matematica con elementi di informatica	2	2	2
Scienza e tecnologia: territorio, salute e sicurezza	2	2	1
Tecnologia della comunicazione	1	1	1
Cittadinanza ed orientamento al lavoro/ all'autoimprenditorialità	1	1	1
Tecnica professionale di Sala	10	10	11
Tecnica professionale della ristorazione	2	2	2
Principi alimentari e gastronomici: Conservazione dei prodotti alimentari e gestione del magazzino	2	3	3
Terminologia di settore in lingua straniera	2	1	1
I.R.C./Attività alternativa	1	1	1
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Tirocini, Stage e Project work	/ *	/ **	300 ore
Esame finale	/	/	24 ore
TOTALE ORE SETTIMANALI	32	32	32

* Impresa formativa simulata dal 1° anno

** Attività in azienda (sistema duale)

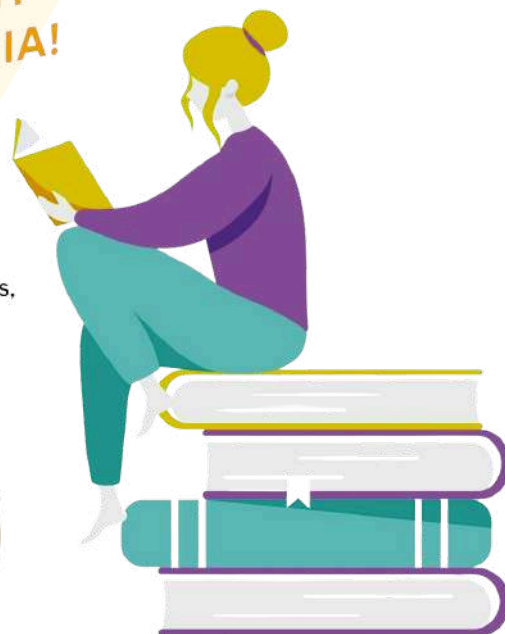
Come iscriversi



Le iscrizioni alle classi prime saranno in modalità online, tieniti aggiornato sul nostro sito orientamento. In caso di difficoltà puoi contattare la Segreteria studenti.

**ORIENTATI
AL MAGGIA!**

Scannerizza il QR Code per rimanere sempre aggiornato sui nostri Open Days, Open restaurant e lezioni/laboratori aperti.





ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "E. Maggia" - Stresa

Sede Campus Maggia

Via per Binda n. 47

Tel.: 032331194 | Mail: info@istitutomaggia.it

Sede Mainardi Maggia: Viale Albano Mainardi, 5 (anche Uffici Segreteria)

Docente referente orientamento: Prof.ssa Laura Palumbo

Mail: orientamento@istitutomaggia.it

Sito: orientamento.istitutomaggia.it

Operatore della Ristorazione

Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande

Il futuro inizia oggi.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE
SUPERIORE STATALE
E. MAGGIA



REGIONE
PIEMONTE



L'istituto

Dal **1938**, la prima scuola alberghiera d'Italia.
Un punto di riferimento per chi vuole intraprendere un **percorso formativo d'eccellenza** nel settore dell'enogastronomia, dell'ospitalità alberghiera e del turismo. Ha poi ampliato la propria offerta formativa con due indirizzi: tecnico turistico e liceo linguistico, allo scopo di garantire una formazione ed una preparazione adeguata ai tempi ed alle aspettative della società. Storicità, professionalità e prestigio fanno sì che il nome dell'Istituto sia riconosciuto a **livello internazionale**. Nel 2023 e nel 2025 ha vinto il concorso come **miglior istituto alberghiero d'Italia**.

I PLUS DEL MAGGIA



Promuoviamo lo studio all'estero

- Certificazioni linguistiche (Cambridge, DELF, Goethe)
- **Soggiorni studio dalla classe 1^a**
- **Erasmus +**
- Studiamo inglese, francese, tedesco, spagnolo e lingua dei segni



Lo studente al centro

- Stage in strutture accreditate
- Master class e incontri con esperti del settore
- Apple Lab
- Laboratori con attrezzature d'avanguardia



Amiamo il Green e la socializzazione

- Le Leve è un eduristorante aperto a tutti, gestito dai nostri studenti
- Frutteto didattico: il nostro km super 0

leve
eduristorante



ISTITUTO DI ISTRUZIONE
SUPERIORE STATALE E. MAGGIA

Operatore della Ristorazione

Allestimento sala e somministrazione
piatti e bevande



**ORIENTATI
AL MAGGIA!**



Scannerizza
il QR Code
per rimanere
sempre aggiornato
sui nostri Open Days,
Open restaurant e
lezioni/laboratori
aperti.

