

ISTITUTO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE PROVINCIALE

Puoi acquisire la Qualifica di **operatore** con il percorso personalizzato tramite il riconoscimento di crediti pregressi e la possibilità di **conseguire il titolo** anche in **un solo anno**

ISCRIVITI SUBITO

SCEGLI

1° PERIODO

oppure

2° PERIODO

Per iscriversi: www.alberghierovereto.it

Telefono: 0464/439164

Mail: segr.ifpa.rovereto@scuole.provincia.tn.it

Coordinatore corso adulti:

antonio.garofolin@alberghierovereto.it

OFFERTA FORMATIVA ISTITUTO ALBERGHIERO DI ROVERETO

1° ANNO 2° ANNO 3° ANNO
QUALIF. 4° ANNO 5° ANNO
DIPLOMI DIPLOMI

SETTORE INDUSTRIA E ARTIGIANATO INDIRIZZO PANIFICAZIONE E PASTICCERIA	PANIFICAZIONE E PASTICCERIA	OPERATORE DELLA PANIFICAZIONE E DI PASTICCERIA	TECNICO DELLA PANIFICAZIONE E DI PASTICCERIA	IFTS	CAPES - DIPLOMA DI ISTITUTO PROFESSIONALE
	CUCINA	OPERATORE DI CUCINA	TECNICO DI CUCINA		
SETTORE SERVIZI INDIRIZZO ALBERGHIERO E DELLA RISTORAZIONE	SERVIZI DI SALA E BAR	OPERATORE DEI SERVIZI DI SALA E BAR	TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR		



Viale dei Colli, 17
38068 Rovereto (TN)

Tel. 0464 439164

E-mail:

segr.ifpa.rovereto@scuole.provincia.tn.it
ifparovereto.orientamento@scuole.provincia.tn.it

www.alberghierovereto.it



ISTITUTO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE
PROVINCIALE



ALBERGHIERO ROVERETO

OFFERTA FORMATIVA PER ADULTI

**QUALIFICA DI OPERATORE DEI SERVIZI
DI SALA E BAR**

MODULI PROFESSIONALIZZANTI

- ☆ Caffetteria
- ☆ Mixology
- ☆ Tecniche di servizio
- ☆ Bon Ton della tavola
- ☆ Flambage e trinciare in sala
- ☆ Corso Sommelier



QUALIFICA DI OPERATORE DI CUCINA

MODULI PROFESSIONALIZZANTI

- ☆ Antipasti
- ☆ Primi piatti
- ☆ Le cotture delle carni
- ☆ Le cotture dei pesci
- ☆ Mondo vegetale
- ☆ Pizza e focacce
- ☆ Pasticceria



SERVIZI DI SALA E BAR		
MODULI PROFESSIONALIZZANTI	1° periodo	2° periodo
Figure professionali		
Brigata di servizio	•	•
Maître d'Hotel		•
Sommelier	•	•
Bartender		•
Sicurezza e salute		
Impresa ristorativa	•	•
H.A.C.C.P. e Igiene	•	•
Contaminazioni alimentari	•	•
Salute e sicurezza nel lavoro	•	•
Organizzazione della sala ristorante		
Le attrezzature di sala	•	•
Mise en place	•	•
Colazioni	•	
Banchettistica		•
I servizi di sala		
Stili di servizio	•	•
Trinciare in sala	•	•
Il Flambé al tavolo	•	•
Organizzazione del bar		
Zone di lavoro e organizzazione	•	
Bevande al bar	•	•
La miscelazione moderna		•
Sommelier il percorso		
1° -2° livello	•	
3° livello		•

CORSO PER ADULTI		
AREE DI APPRENDIMENTO	1° PERIODO	2° PERIODO
LINGUISTICA		
Lingua italiana	•	•
Inglese	•	•
Tedesco	•	•
MATEMATICA E SCIENTIFICA		
Matematica	•	•
Scienze integrate	•	
Scienze applicate		•
STORICA, GIURIDICA E ECONOMICA		
Studi storico-economici e sociali	•	•
TECNICO - PROFESSIONALE		
Tecniche, tecnologie e processi operativi	•	•
Laboratorio digitale	•	
TIROCINIO FORMATIVO		
		•

CUCINA e PASTICCERIA		
MODULI PROFESSIONALIZZANTI	1° periodo	2° periodo
Figure professionali		
Brigata di servizio	•	•
Chef de cuisine		•
Chef de Partie	•	•
Pasticcere	•	•
Sicurezza e salute		
Impresa ristorativa	•	•
H.A.C.C.P. e Igiene	•	•
Contaminazioni alimentari	•	•
Salute e sicurezza nel lavoro	•	•
Organizzazione della cucina		
I reparti	•	•
Grandi e piccole attrezzature	•	•
La linea in cucina	•	
Il menu		•
Le tecniche di cucina		
Le tecniche di cottura	•	•
I sistemi di conservazione	•	•
Classificazione degli alimenti	•	•
Preparazioni preliminari	•	•
Tecniche di taglio		
Vegetali	•	•
Carni	•	•
Pesci	•	•
Fondi di cottura		
Salse	•	•
Classificazione prodotti alimentari	•	•