

ISTITUTO di FORMAZIONE PROFESSIONALE ALBERGHIERO di ROVERETO

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

**RICHIEDI UN COLLOQUIO PER LE
NECESSARIE INFORMAZIONI e
VALUTARE SE ISCRIVERTI A**



1° ANNO

2° ANNO

3° ANNO

**APERTE LE
ISCRIZIONI!**

CONTATTACI

TELEFONO: 0464 439164

Email: segreteria.didattica@alberghierorovereto.it

OFFERTA FORMATIVA ISTITUTO di FORMAZIONE PROFESSIONALE ALBERGHIERO di ROVERETO

1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO QUALIF.	4° ANNO DIPLOMI	5° ANNO DIPLOMI	
SETTORE INDUSTRIA E ARTIGIANATO INDIRIZZO PANIFICAZIONE E PASTICCERIA	PANIFICAZIONE E PASTICCERIA	OPERATORE DELLA PANIFICAZIONE	TECNICO DELLA PANIFICAZIONE E DI PASTICCERIA	IFTS	CAPES - DIPLOMA DI ISTITUTO PROFESSIONALE
SETTORE SERVIZI INDIRIZZO ALBERGHIERO E DELLA RISTORAZIONE	CUCINA	OPERATORE DI CUCINA	TECNICO DI CUCINA		
	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

www.alberghierorovereto.it



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



CORSO PER ADULTI



**ALBERGHIERO
ROVERETO**



AREE DI APPRENDIMENTO e	BIENNIO 1° Periodo	3° ANNO 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	•	
I.R.C.	•	•
TIROCINIO FORMATIVO		•

SERVIZI di SALA e BAR		
MODULI PROFESSIONALIZZANTI	BIENNIO 1° Periodo	3° ANNO 2° Periodo
FIGURE PROFESSIONALI		
Brigata di servizio	•	•
Maitre 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 Flambè al tavolo	•	•
ORGANIZZAZIONE DEL BAR		
Zone di lavoro e organizzazione	•	
Bevande al bar	•	•
La miscelazione moderna		•
SOMMELIER il PERCORSO		
1° - 2° livello	•	
3° livello		•

CUCINA e PASTICCERIA		
MODULI PROFESSIONALIZZANTI	BIENNIO 1° Periodo	3° ANNO 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 menù		•
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	•	•