

TITOLO DEL CORSO: **OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE
DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI**

AREE	1° anno	2° anno	3° anno	totale	%
1 - COMPETENZE DI BASE	561	392	322	1275	42,92
Italiano	96	56	46	198	
Inglese	66	56	46	168	
Economia e diritto/cultura civica	45	37	29	111	
Storia/geografia	33	28	23	84	
Informatica	66	56	46	168	
Scienze	66	28	23	117	
Matematica	99	56	46	201	
Educazione Fisica	30	25	21	76	
Religione/Etica	30	25	21	76	
Orientamento	30	25	21	76	
2 - COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI*	429	598	668	1695	57,08
Scienze dell'Alimentazione	132	112	66	310	
Sicurezza sul lavoro - L. 81/2008 art.27	16	6	6	28	
Tecnica professionale	215	224	147	586	
Larsa Professionale Umanistico e Scientifico	66	28	0	94	
Larsa Professionale Tecnico	0	28	46	77	
Stage	0	200	400	600	
totale	990	990	990	2970	100,00

*L'area TECNICA PROFESSIONALE potrebbe subire delle lievi modifiche in base alla personalizzazione della programmazione didattica della singola sede