



AGENZIA FORMATIVA
della PROVINCIA di VARESE

UNA MATTINA CON NOI

ORIENTAMENTO AS. 2021/2022



SETTORE RISTORAZIONE

L'OPERATORE DELLA PREPARAZIONE PASTI

CHI E'?

- *normalmente conosciuta come "aiuto cuoco".*
- *affianca il cuoco nella preparazione e cottura di piatti di qualsiasi tipo, nella programmazione dei menù e nell'organizzazione e gestione del servizio di cucina*

CHE COSA FA?

- *svolge in autonomia sia la preparazione delle materie prime che verranno poi elaborate dal cuoco sia la preparazione di semplici piatti.*
- *pulizia, taglio, porzionatura*
- *stoccaggio*

DOVE LAVORA?

La sua attività si svolge prevalentemente nelle cucine di:

- *ristoranti*
- *alberghi*
- *grande distribuzione*
- *gastronomie*
- *mense collettive*

SETTORE RISTORAZIONE

L'OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI: LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO

CHI E'?

- *un operatore dell'area alimentare che produce pane, prodotti da forno, prodotti di pasticceria e prodotti dolciari in genere.*
- *In alcuni casi viene abbinata la vendita dei prodotti stessi.*

CHE COSA FA?

- *Seleziona le materie prime curandone i dosaggi in base alle specifiche ricette;*
- *Prepara i diversi impasti utilizzando attrezzature manuali e semiautomatiche;*
- *Suddivide e modella gli impasti dando loro la forma prevista*
- *Prepara, decora e rifinisce i prodotti di pasticceria con un certo gusto creativo*

DOVE LAVORA?

- La sua attività si svolge prevalentemente in :*
- *panetterie,*
 - *pasticcerie,*
 - *laboratori artigianali e industriali.*

SETTORE RISTORAZIONE

L'OPERATORE DELLA RISTORAZIONE: ALLESTIMENTO SALA E SOMMINISTRAZIONE PIATTI E BEVANDE

CHI E'?

- *Si occupa della preparazione della sala o del bar*
- *gestisce il servizio alla clientela*
- *Interviene nella vendita nella somministrazione di alimenti e bevande di qualsiasi tipo*

CHE COSA FA?

- *prepara la sala, effettuando la mise en place specifica;*
- *cura l'accoglienza del cliente*
- *raccoglie l'ordinazione del cliente*
- *prepara e serve bevande, cocktail, snack o altre semplici vivande*
- *gestisce tutte le operazioni di pagamento, incasso e rilascio documenti fiscali*

DOVE LAVORA?

La sua attività si svolge prevalentemente in:

- *Ristoranti*
- *Bar*
- *Alberghi*
- *navi da crociera*
- *caffetterie,*
- *pub,*
- *pasticcerie,...*

SETTORE BENESSERE

L'OPERATORE DEL BENESSERE: TRATTAMENTI ESTETICI

CHI E'?

- *E' un operatore specializzato nel trattamento della superficie del corpo umano per migliorarne e correggerne l'aspetto estetico*

CHE COSA FA?

- *Trattamenti per la cute*
- *Epilazione e depilazione*
- *Manicure e pedicure*
- *Massaggi*
- *Trucco*
- *Accoglienza*

DOVE LAVORA?

La sua attività si svolge prevalentemente in:

- *saloni e cliniche di bellezza,*
- *centri medici specializzati,*
- *centri benessere, centri termali,*
- *studi cinematografici e televisivi (truccatrice),*
- *villaggi turistici e navi da crociera*

SETTORE BENESSERE

L'OPERATORE DEL BENESSERE: TRATTAMENTI DI ACCONCIATURA

CHI E'?

- *E' un operatore specializzato nella cura e nel trattamento estetico dei capelli, in grado di effettuare delle operazioni tecniche in base alle richieste del cliente e tipo di cute e capello utilizzando prodotti idonei.*

CHE COSA FA?

- *lavaggio*
- *consulenza al cliente sui tagli*
- *esecuzione della messa in piega*
- *colorazione e decorazione*
- *tagli del capello secondo le diverse linee*
- *rasatura e taglio di baffi e barba;*
- *gestione del rapporto con la clientela*

DOVE LAVORA?

La sua attività si svolge prevalentemente in:

- *saloni di acconciatura*
- *negozi o aziende specializzate nel settore*
- *studi cinematografici e televisivi*
- *villaggi turistici e navi da crociera.*

Le attitudini

SETTORE RISTORAZIONE

- Buona manualità
- Buona memoria
- Capacità organizzative
- Creatività
- Capacità di lavoro in gruppo
- Rapidità e attenzione
- Resistenza fisica
- Attenzione fondamentale all'igiene personale e del luogo di lavoro
- Motivazione a lavorare in orari serali, notturni e festivi
- Predisposizione alla relazione con il cliente
- Uso di macchinari potenzialmente pericolosi
- Conoscenza lingue
- Conoscenza materie tecnico-scientifiche

Le attitudini

SETTORE BENESSERE

- Buona manualità
- Buona memoria e attenzione
- Capacità organizzative e di analisi
- Creatività
- Autonomia decisionale
- Predisposizione alla relazione con il cliente
- Resistenza fisica
- attenzione all'igiene
- Conoscenza lingue
- Conoscenza materie tecnico-scientifiche
- Predisposizione a lavorare sul corpo

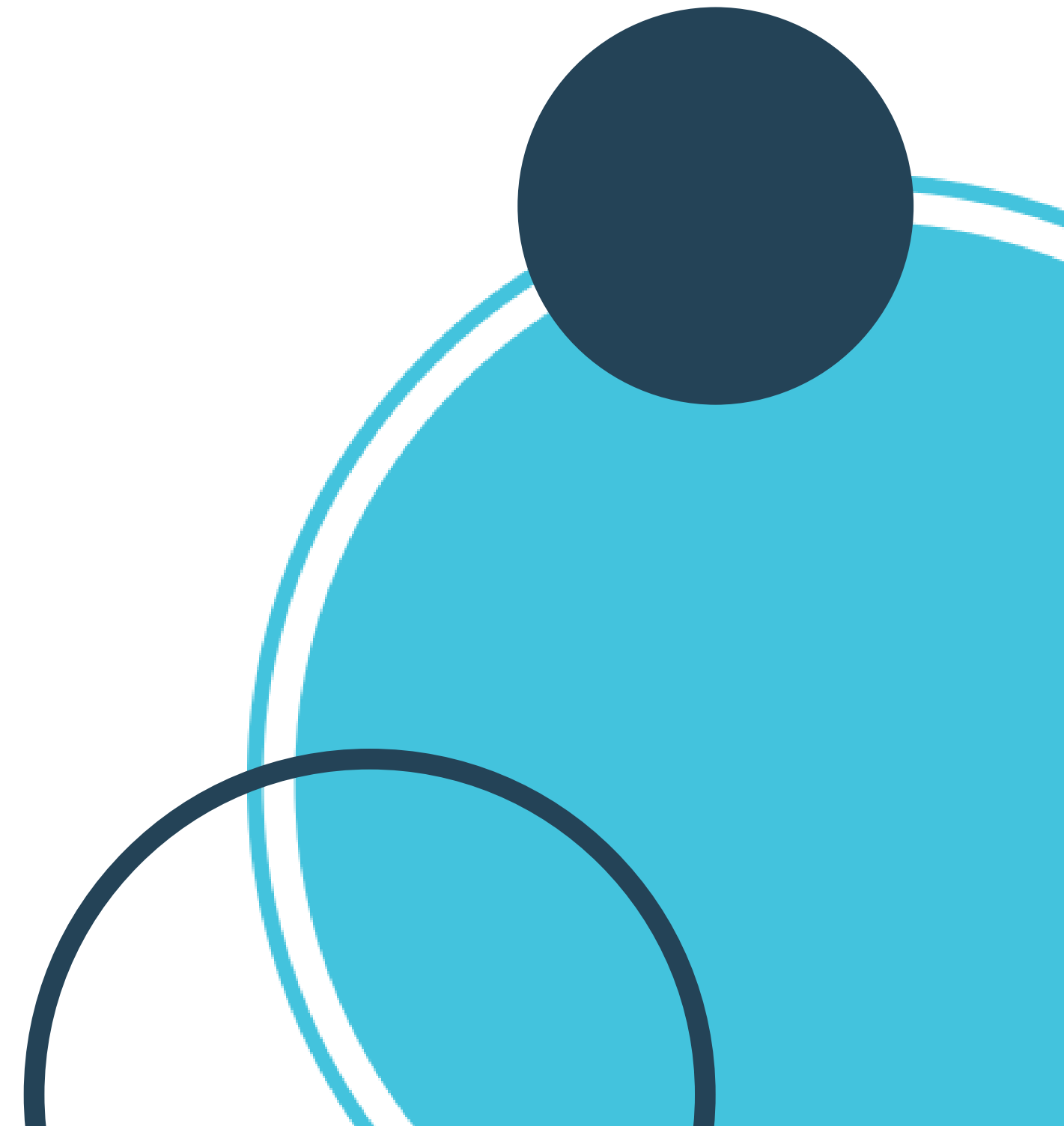
Le attitudini

SETTORE AGRICOLO

- Propensione a lavorare all'aperto in tutte le stagioni**
- Propensione al contatto con terra, erbe, pollini**
- Capacità organizzative e di analisi**
- Buone capacità manuali**
- Pazienza**
- Capacità di lavoro in gruppo**
- Propensione nello svolgere lavori che richiedono sforzo**
- Attenzione e prudenza**
- Uso di macchinari e attrezzi potenzialmente pericolosi**
- Conoscenza materie tecnico-scientifiche**

Orientamento 21/22

**Provare per credere,
Provare per crescere**



Chi

Che cosa

Il progetto

Studenti delle classi terze della Scuola Secondaria di I grado in piccolo gruppo

Progetto volto ad orientare gli alunni nella scelta del percorso di istruzione professionale più adatto alle proprie inclinazioni

Dove

Come

Il progetto

*CFP di Varese
Via Monte Generoso, 71/A*

I ragazzi potranno sperimentare in prima persona le attività svolte nei laboratori tecnici professionali dei vari settori, affiancati dagli allievi del III e IV anno e dall'insegnante della disciplina professionale

Quando

**Come
partecipare**

Il progetto

Dal 25 ottobre al 31 gennaio

È necessario compilare il modulo di iscrizione che le scuole secondarie faranno pervenire al CFP, segnalando i settori di interesse (ristorazione, benessere e settore agricolo).

Seguirà invio calendario con le disponibilità dei laboratori.

Contatti

Dott.ssa Conza e dott.ssa Danieli

0332/810421

orientamentocfp@agenziaformativa.va.it