

QUALIFICA DI OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

Conseguita al
3° ANNO

3° LIVELLO EQF NEL QUADRO EUROPEO DELLE QUALIFICHE



DIPLOMA DI TECNICO DELLA RISTORAZIONE

Conseguito al
4° ANNO

4° LIVELLO EQF NEL QUADRO EUROPEO DELLE QUALIFICHE



QUI IL SAPERE DIVENTA SAPER FARE

SCUOLA DELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE
LONIGO. VI



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo



REGIONE DEL VENETO



POR FSE 2014-2020
REGIONE DEL VENETO

iiDIEFFE

SCUOLE DELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE

IL COCKTAIL DIEFFE I NOSTRI 5 INGREDIENTI



DIDATTICA

- Privilegiamo una **didattica laboratoriale** attraverso commesse reali per l'apprendimento delle competenze tecnico professionali utili al mondo del lavoro
- **Apprendimento attivo ed autonomo** dello studente atto a sviluppare e a valorizzare i propri punti di forza personali



PERCORSO IN 4 ANNI

- **DIPLOMA TECNICO** (4 livello EQF) per la formazione di una **figura professionale specializzata e competente nei diversi ambiti della ristorazione ed in sintonia con le esigenze del territorio in cui opera**



LAVORO

- **Stage** presso strutture ricettive partner qualificate (triennio)
- **Sistema duale** (apprendistato o alternanza scuola - lavoro) presso strutture ricettive partner qualificate (4° anno di specializzazione)



TERRITORIO E BIODIVERSITÀ NEWS 2020-21

- **Prodotti DE.CO.:** conoscenza, trasformazione e valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche locali
- **Produzioni biologiche:** la filiera completa dalla terra al piatto



ALLEANZA ED INCLUSIONE

- **Collaborazione scuola-famiglia** nel percorso educativo di ogni singolo allievo
- **Le caratteristiche di ogni ragazzo** vengono riconosciute e valorizzate
- Docenti capofila per la creazione e il coordinamento di **percorsi individualizzati**

NEWS 2020-21

Approfondimenti su
Prodotti DE.CO e
Produzioni biologiche



DIEFFE CON I FATTI DIAMO I NUMERI

2
titoli di studio

2 titoli di studio ottenuti alla fine del percorso:
fine triennio: **OPERATORE DELLA RISTORAZIONE** preparazione pasti o servizi di sala bar
4° anno specialistico: **TECNICO DELLA RISTORAZIONE** in preparazione pasti o servizi di sala bar

4
anni

Il percorso di studio ha la durata complessiva di **4 anni**. Per chi desiderasse approfondire ulteriormente la preparazione tecnico professionale, oltre la qualifica del triennio, è possibile frequentare il Quarto anno e ottenere così il Diploma Tecnico Professionale.

5
giorni

Le lezioni si svolgono in **5 giorni** alla settimana, dal lunedì al venerdì. La didattica è organizzata nelle cinque giornate, permettendo agli allievi di avere il sabato libero da dedicare ad altre attività formative o extra scolastiche.

2
giorni

2 giornate di attività laboratoriali alla settimana. Il percorso formativo dedica due giorni interi ai laboratori, attività esperienziali ritenute fondamentali per l'acquisizione delle competenze necessarie per l'inserimento nel mondo del lavoro.

400
ore

400 ore di laboratori all'anno divise in:

- **150 ore** Laboratorio di cucina
- **150 ore** Laboratorio di sala e bar
- **50 ore** Laboratorio prodotti tipici e tradizionali
- **25 ore** Laboratorio di produzioni biologiche
- **25 ore** Laboratorio con esperti esterni del mondo dell'enogastronomia

590
ore

590 ore di discipline di base e professionalizzanti all'anno:

- Tutte le discipline (Asse lingua italiana e storia, Asse lingue straniere, Matematica, Scienze dell'alimentazione, Accompagnamento al lavoro, Marketing della ristorazione, ecc.) mirano all'ottenimento delle competenze di base e tecnico professionali per la formazione di una figura professionale competente ed autonoma

STAGE IN AZIENDA

ATTIVITÀ IN AZIENDA ALL'ANNO:

- Classi 2° 160 ore
- Classi 3° 280 ore
- Classi 4° 500 ore

100
aziende

100 aziende partner qualificate con cui collaboriamo per stage e tirocini



