

Tecnico superiore di cucina e della ristorazione



Una straordinaria
opportunità per
il tuo **futuro**.

Figura professionale

Il Tecnico superiore per la ristorazione è un professionista che s'impegna in tutte le fasi dell'elaborazione degli alimenti. Cura la gestione degli approvvigionamenti, l'organizzazione dei reparti e utilizza tecniche e tecnologie alimentari innovative, rispettando tutta la filiera agroalimentare. Possiede competenze manageriali per pianificare e organizzare eventi, comunicare e promuovere il patrimonio enogastronomico. Conosce l'arte del saper fare e del far sapere per dare valore al cibo.

Soggetto attuatore e sede

**Istituzione Formativa Paritaria
ENAIP Trentino – CFP di Tione di Trento**

Sede del percorso: Via Durone, 57 - 38079
Tione di Trento

Opportunità lavorative

Il Tecnico superiore della ristorazione si inserisce in molteplici strutture alberghiere, aziende ristorative, pasticcerie, pizzerie, laboratori di panificazione e possiede le competenze necessarie per intraprendere un'attività manageriale o imprenditoriale. Attualmente gli studenti in uscita dal percorso vantano un esito occupazionale coerente con la figura professionale pari al 100%.



Piano di studi

Il piano di studi prevede discipline culturali, scientifiche, tecniche, tecnologiche e due esperienze di praticantato in prestigiose aziende in Italia e all'estero. Il piano di studi si articola in due indirizzi Cucina italiana e arte bianca e Alta ristorazione composti rispettivamente da 20 Unità Formative.

CUCINA ITALIANA E ARTE BIANCA - 1° anno

Fondamenti scientifici della professione
Approvvigionamento e conservazione
Cultura gastronomica italiana
Sicurezza settore alimentare
Lingua inglese
Cucina italiana 1
Pasticceria italiana
Arte bianca 1
Tecnologie informatiche e multimediali
Praticantato 1

CUCINA ITALIANA E ARTE BIANCA - 2° anno

Enologia
Management della ristorazione
Marketing e comunicazione
Cucina italiana 2
Pasticceria moderna
Arte bianca 2
Lingue straniere di settore
Alimenti e nutrizione
Laboratorio sperimentale
Praticantato 2

ALTA RISTORAZIONE - 1° anno

Fondamenti scientifici per la professione
Approvvigionamento e conservazione
Cultura gastronomica italiana
Sicurezza settore alimentare
Lingua inglese
Tecniche di cucina 1
Pasticceria 1
Panificazione
Tecnologie informatiche e multimediali
Praticantato 1

ALTA RISTORAZIONE - 2° anno

Enologia
Management della ristorazione
Marketing e comunicazione
Tecniche di cucina 2
Pasticceria 2
Produzioni artigianali
Lingue straniere di settore
Alimenti e nutrizione
Laboratorio sperimentale
Praticantato 2

Docenza

Il corpo docente è costituito da un team di altissimo livello di professionisti, docenti, tutor, ricercatori, chef, maestri pasticceri, panificatori ed esperti del settore molto noti nel panorama locale, nazionale e internazionale. I numerosi consulenti dell'area tecnica sono coordinati dai docenti titolari delle UF.

Aziende del praticantato

Le competenze acquisite nella formazione presso il Centro sono consolidate con mirate esperienze di praticantato nei più rappresentativi ristoranti, hotel e aziende del "buon mangiare" in Italia come all'estero.

Numerose le realtà convenzionate con la nostra scuola, citiamo solo alcune fra le più note:

- Osteria Francescana
- Locanda Margon
- El Molin
- Berton
- Il Luogo di Aimo e Nadia
- Mudec
- Casual
- Le Calandre
- Da Vittorio
- Acqua Crua
- Trippa
- Piazza Duomo
- Uliassi
- Villa Crespi
- Magnolia
- La Tana Gourmet
- Saporé
- Pizzeria Dry
- Biassetto
- Hyatt Milano
- Mandarin Oriental
- Joia
- Nerua Guggenheim Bilbao
- Restaurant Ida
- Mirazur
- The Clove Club
- Relae Restaurant
- Geranium (Copenaghen)
- Ristorante Coda (Berlino)
- Ristorante Senso Mart
- Pizzeria Crosta
- La Stüa de Michil
- Hotel Viktoria
- Hotel Eala Limone sul Garda
- Ristorante Cracco Milano e Portofino
- Ristorante Tancredi
- Pasticceria Besuschio
- Ristorante Arnolfo
- Marotta Ristorante
- Ristorante Piazza Duomo
- Contrada Bricconi
- Ristorante Reale

Partnership

I nostri partner sono istituzioni, associazioni di categoria, aziende e società del settore. Sono soggetti interessati, a vario titolo, alla figura professionale, condizione che garantisce un costante aggiornamento del percorso e, conseguentemente, una positiva ricaduta sul mondo produttivo.

Contatti

Istituzione Formativa Paritaria
ENAIP Trentino – CFP di Tione di Trento

Tel. 0465.881957 | altaformazionetione.amm@enaip.tn.it
www.enaip.trentino.it

Facebook: @afptione | Instagram: @altaformazionetione



PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

altaformazione **professionale**
Alta cucina, arte bianca
e ristorazione

www.vivoscuola.it/afp

**Tecnico superiore di cucina
e della ristorazione**

