

il tuo futuro? con noi impari a mixarlo nel modo giusto



corso di formazione professionale
operatore della ristorazione
allestimento sala e somministrazione piatti e bevande

operatore della ristorazione allestimento sala e somministrazione piatti e bevande



ti occuperai di

accogliere e servire i clienti in sala ristorante e bar in tutti gli aspetti: dalla mise en place alla preparazione di cocktail, bevande e caffetteria, spuntini caldi e freddi.

imparerai a

- gestire la sala in ogni suo aspetto
- preparare e somministrare bevande, gelati, snack, piatti veloci, prodotti di caffetteria e pasticceria per la clientela
- utilizzare strumenti e attrezzature presenti in bar e ristoranti (macchine per caffè, shaker ecc.)
- gestire il rapporto con il cliente
- riconoscere le principali caratteristiche merceologiche degli alimenti e le modalità di conservazione
- conoscere e applicare le norme di igiene e sicurezza sul lavoro del settore alimentare (HACCP)



cosa studierai

materie trasversali

italiano, inglese, francese, matematica, scienze, diritto/economia, educazione civica, storia/geografia, informatica, attività motoria

materie tecnico-professionali

scienze e tecnologie alimentari, igiene e microbiologia, dietologia, sicurezza, laboratorio di tecniche di sala e bar base e avanzate

dopo il corso

puoi continuare a studiare

Frequentando il IV anno per ottenere il Diploma professionale. Al termine potrai iscriverti alla scuola di Stato per conseguire il Diploma di maturità oppure ai corsi di Alta formazione annuali (IFTS) o biennali (ITS) che garantiscono una formazione tecnico specialistica.

puoi iniziare a lavorare

Troverai lavoro in ristoranti, self service, mense, pizzerie, stuzzicherie, wine bar, fast food e anche hotel, villaggi turistici, navi da crociera.





i nostri plus

Laboratori di filosofia e teatro.

Soggiorno all'estero di un mese grazie al programma europeo Erasmus+.
Dal secondo anno stage curricolare in azienda.

Dal terzo anno possibilità di contratto di apprendistato di I livello.

progetti speciali

Scuola-impresa: esperienza on the job che consente agli studenti di apprendere attraverso attività pratiche all'interno di un contesto lavorativo reale.

i risultati del nostro corso: anno 2022

STUDENTI QUALIFICATI
CHE PROSEGUONO AL IV ANNO

76%



STUDENTI QUALIFICATI (III ANNO)
TASSO INSERIMENTO LAVORATIVO*

80%



STUDENTI DIPLOMATI (IV ANNO)
TASSO INSERIMENTO LAVORATIVO*

100%



* A 18 MESI DAL CONSEGUIMENTO DEL TITOLO DI STUDIO

**titolo di studio
rilasciato**

attestato di **Qualifica professionale
in Operatore della ristorazione**
allestimento sala e somministrazione
piatti e bevande, riconosciuto a livello
nazionale ed europeo

**requisiti di
accesso**

licenza di scuola secondaria di I grado
(terza media) ed età inferiore ai 18 anni

durata

triennale, 990 ore annue con stage

frequenza

diurna, dal lunedì al venerdì

costo

gratuito

tipologia

corso regionale di qualifica
professionale **riconosciuto da Regione
Lombardia (l.r. n. 19/07) e regolamentato
dalla legge n. 1/90** che consente
l'assolvimento dell'obbligo scolastico

CFP Achille Grandi

viale Italia 548 • Sesto San Giovanni
t 02 4543 0011 • segreteria.grandi@afolmet.it

CFP Melegnano

piazza Francesco Bianchi • Melegnano
t 02 983 7324 • segreteria.melegnano@afolmet.it

CFP Pieve Emanuele

via dei Gigli 7 • Pieve Emanuele
t 02 9078 2725 • segreteria.cfppieve@afolmet.it