

il tuo futuro? con noi impari che è tutta farina del tuo sacco



corso di formazione professionale

operatore della ristorazione

preparazione degli alimenti e allestimento piatti

operatore della ristorazione

preparazione degli alimenti e allestimento piatti



ti occuperai di

gestire le diverse fasi di preparazione dei pasti dalla scelta degli ingredienti fino all'esecuzione finale del piatto, programmando menù e organizzando il servizio di cucina.

imparerai a

- selezionare e ordinare le materie prime, scegliendo i fornitori e gestendo gli approvvigionamenti
- creare e realizzare menù completi (antipasti, primi, secondi, dolci), finger food e street food
- riconoscere le principali caratteristiche degli alimenti e le modalità di conservazione
- gestire le tecniche di preparazione e cottura classiche e innovative con particolare attenzione all'impiattamento
- utilizzare gli strumenti e le attrezzature di una cucina professionale
- gestire il magazzino programmando gli acquisti
- 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 cucina 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

94%



STUDENTI QUALIFICATI (III ANNO)
TASSO INSERIMENTO LAVORATIVO*

75%



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**
preparazione degli alimenti e allestimento
piatti, 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