

REALIZZATO CON IL SOSTEGNO DI



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo



Regione
Lombardia



POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE



OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI

Fondazione
Luigi
Clerici

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

QUALIFICA TRIENNALE

L'**Operatore della Ristorazione** interviene nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consente di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività relative alla preparazione dei pasti e ai servizi di sala e di bar con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti semplici cucinati e allestiti, nel servizio di sala.

Si ottiene la Qualifica di istruzione e formazione professionale III livello EQF, rilasciata dalla Regione Lombardia e valida su tutto il territorio nazionale.



1225 h
di alternanza



2975 h
in tre anni



QUALIFICA
(III livello EQF)

TECNICO DI CUCINA

IV ANNO

Il **Tecnico di Cucina** interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, esercitando il presidio del processo di preparazione pasti e allestimento dei piatti attraverso l'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e dell'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato.

Il certificato di Diploma di Tecnico (IV livello EQF) è rilasciato da Regione Lombardia e valida su tutto il territorio nazionale.



507 h
di alternanza



1015 h
in un anno



DIPLOMA
(IV livello EQF)

COSA CI RENDE UNICI?



PERCORSI PERSONALIZZATI

Una proposta formativa che prevede risposte diversificate metodologie di insegnamento e ambienti di apprendimento sensibili alle caratteristiche dei ragazzi.



SVILUPPO DELLE COMPETENZE

I ragazzi mettono in pratica, attraverso le esperienze di Alternanza Scuola-Lavoro e Unità Formative Pluridisciplinari ciò che hanno appreso.



VACANZA STUDIO IN ITALIA E ALL'ESTERO

Per potenziare l'apprendimento della lingua straniera, migliorare le doti di ascolto e conversazione, visitare posti nuovi, scoprire nuove culture e conoscere tante persone.



UN PONTE VERSO IL FUTURO

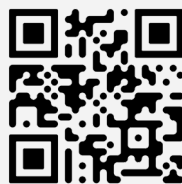
I nostri esperti di politiche attive del lavoro supportano gli studenti nella redazione del curriculum vitae, nella simulazione di colloqui di lavoro e nella presentazione dei profili alle aziende.

SBOCCHI PROFESSIONALI

Gli studenti avranno accesso a diversi sbocchi professionali presso vari ambienti, sia in Italia che all'Estero: locali alla moda e bar tradizionali, pasticcerie, caffetterie, ristoranti e alberghi, strutture turistiche e club.

È QUELLO CHE FA PER TE?

Contattaci o vieni a
conoscerci di persona



Visita il sito

CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE

FONDAZIONE LUIGI CLERICI

ABBIATEGRASSO

C.so San Pietro, 49
20081 ABBIATEGRASSO (MI)
Tel. 02/94960153 | 02/9462748
abbiategrasso@clerici.lombardia.it

FONDAZIONE LUIGI CLERICI

BRUGHERIO

V.le Lombardia, 210
20861 BRUGHERIO (MB)
Tel. 039/870618
brugherio@clerici.lombardia.it

FONDAZIONE LUIGI CLERICI

LODI

Via P.Gorini, 6
26900 LODI (LO)
Tel. 0371/426505
lodi@clerici.lombardia.it

FONDAZIONE LUIGI CLERICI

MERATE

Via Don Cazzaniga, 1
23807 MERATE (LC)
Tel. 039/9906379
merate@clerici.lombardia.it

FONDAZIONE LUIGI CLERICI

MILANO BELLONI

Via Belloni, 3
20162 MILANO (MI)
Tel. 02/66102014 | 0289281105
belloni@clerici.lombardia.it

FONDAZIONE LUIGI CLERICI

PARABIAGO

Via S. Ambrogio, 9
20015 PARABIAGO (MI)
Tel. 0331/551015
parabiago@clerici.lombardia.it

FONDAZIONE LUIGI CLERICI

PAVIA

P.le Fortunato Bianchi
27100 PAVIA (PV)
Tel. 0382/571451
pavia@clerici.lombardia.it

Visita il sito: giovantorienta.it

Fondazione
Luigi
Clerici