

FORMAZIONE PROFESSIONALE



Operatore della ristorazione

- preparazione degli alimenti e allestimento piatti
- allestimento sala e somministrazione piatti e bevande

Operatore del benessere

- erogazione di trattamenti di acconciatura

CFP Melegnano

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

preparazione degli alimenti e allestimento piatti

TI OCCUPERAI DI

gestire i processi per la produzione e la vendita di alimenti nella piccola, media e grande ristorazione intervenendo nella preparazione e nella cottura dei piatti, programmando menu e gestendo il servizio di cucina. E di selezionare e ordinare le materie prime, scegliere i fornitori e gestire gli approvvigionamenti, curare lo stoccaggio delle scorte e organizzare tutti gli eventi sia interni che esterni.

DEVI AVERE I SEGUENTI REQUISITI

Licenza di scuola secondaria di I grado (terza media) ed età inferiore a 18 anni.

DURATA E FREQUENZA

Corso triennale diurno, 990 ore per anno, con stage in azienda a partire dal secondo anno.

SVILUPPERAI COMPETENZE

di base

italiano, inglese, francese, matematica, diritto/economia, storia/geografia, informatica.

professionali

scienze e tecnologie alimentari, igiene e microbiologia, dietologia, sicurezza, laboratorio di tecniche di cucina base e avanzate.

IMPARERAI A

- creare e realizzare menu completi (antipasti, primi, secondi di carne e pesce, dolci), finger food, street food
- gestire le tecniche di preparazione e di cottura classiche e innovative con particolare attenzione all'impattamento
- gestire il magazzino secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie.

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO

Attestato di qualifica professionale in operatore della ristorazione-preparazione degli alimenti e allestimento piatti di III livello EQF.

E DOPO L'ATTESTATO DI QUALIFICA PROFESSIONALE?

Potrai frequentare il IV anno per acquisire il **diploma professionale di tecnico di cucina** e proseguire gli studi per ottenere il **diploma quinquennale**. Avrai inoltre la possibilità di accedere ai percorsi **IFTS** e **ITS** che garantiscono il tuo sviluppo professionale e la tua formazione tecnica specialistica sempre più richiesta dal mondo del lavoro.

TROVERAI LAVORO

in attività produttive di piccole, medie e grandi dimensioni come ristoranti, self service, mense aziendali e di ristorazione collettiva, fast food, pizzerie, stuzzicherie, wine-bar e anche hotel, villaggi turistici, navi da crociera.



Esperienze on the job:
scuola-impresa presso
AFOLMet Café e sul territorio
in sinergia con partner aziendali.

INFORMAZIONI E ISCRIZIONI

Centro di Formazione Professionale AFOL Metropolitana
piazza Francesco Bianchi • Melegnano (MI)
tel. 02 983 7324 • segreteria.melegnano@afolmet.it

afolmet.it



Afol
METROPOLITANA
collegiamo il lavoro

FORMAZIONE PROFESSIONALE



Operatore della ristorazione

- preparazione degli alimenti e allestimento piatti
- allestimento sala e somministrazione piatti e bevande

Operatore del benessere

- erogazione di trattamenti di acconciatura

CFP Melegnano

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

allestimento sala e somministrazione piatti e bevande

TI OCCUPERAI DI

eseguire le principali operazioni di sala e di servizio bar, gestire il servizio alla clientela in tutti gli aspetti: mise en place, accoglienza, servizio al bar o al tavolo, illustrazione della carta dei vini e del menu, preparazione cocktail, bevande da caffetteria, estratti e aperitivi. E di selezionare e ordinare le materie prime, scegliere i fornitori e gestire gli approvvigionamenti, curare lo stoccaggio delle scorte e organizzare tutti gli eventi sia interni che esterni.

DEVI AVERE I SEGUENTI REQUISITI

Licenza di scuola secondaria di I grado (terza media) ed età inferiore a 18 anni.

DURATA E FREQUENZA

Corso triennale diurno, 990 ore per anno, con stage in azienda a partire dal secondo anno.

SVILUPPERAI COMPETENZE

di base

italiano, inglese, francese, matematica, diritto/economia, storia/geografia, informatica.

professionali

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

IMPARERAI A

- predisporre la comanda/ordine secondo lo standard aziendale richiesto
- gestire il servizio in sala di pasti e bevande gestire la somministrazione di snack, prodotti di caffetteria e pasticceria
- gestire le tecniche di taglio della frutta, di preparazione di aperitivi e cocktail, di piatti alla lampada e flambé.

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO

Attestato di qualifica professionale in operatore della ristorazione-allestimento sala e somministrazione piatti e bevande di III livello EQF.

E DOPO L'ATTESTATO DI QUALIFICA PROFESSIONALE?

Dopo i tre anni di qualifica professionale potrai frequentare il IV anno per acquisire il **diploma professionale di tecnico dei servizi di sala e bar** e proseguire gli studi per ottenere il **diploma quinquennale**. Avrai inoltre la possibilità di accedere ai percorsi **IFTS** e **ITS** che garantiscono il tuo sviluppo professionale e la tua formazione tecnica specialistica sempre più richiesta dal mondo del lavoro.

TROVERAI LAVORO

all'interno di attività produttive di piccole, medie e grandi dimensioni come ristoranti, self service, mense aziendali e di ristorazione collettiva, fast food, pizzerie, stuzzicherie, wine-bar e anche hotel, villaggi turistici, navi da crociera.



Esperienze on the job:
scuola-impresa presso
AFOLMet Café e sul territorio
in sinergia con partner aziendali.

INFORMAZIONI E ISCRIZIONI

Centro di Formazione Professionale AFOL Metropolitana
piazza Francesco Bianchi - Melegnano (MI)
tel. 02 983 7324 • segreteria.melegnano@afolmet.it

afolmet.it



Afol
METROPOLITANA
collegiamo il lavoro

FORMAZIONE PROFESSIONALE



Operatore della ristorazione

- preparazione degli alimenti e allestimento piatti
- allestimento sala e somministrazione piatti e bevande

Operatore del benessere

- erogazione di trattamenti di acconciatura

CFP Melegnano

OPERATORE DEL BENESSERE

erogazione di trattamenti di acconciatura

TI OCCUPERAI DI

offrire servizi rivolti alla persona curando l'aspetto fisico ed estetico, attraverso trattamenti specifici per i capelli come taglio, messa in piega, colorazione e tonalizzazione. Gestirai il rapporto con il cliente analizzandone i bisogni e proponendo i trattamenti più idonei per la detersione e la salute dei capelli.

DEVI AVERE I SEGUENTI REQUISITI

Licenza di scuola secondaria di I grado (terza media) ed età inferiore a 18 anni.

DURATA E FREQUENZA

Corso triennale diurno, 990 ore per anno, con stage in azienda a partire dal secondo anno.

SVILUPPERAI COMPETENZE

di base

italiano, inglese, matematica, informatica, storia, diritto/economia.

professionali

tecnica professionale femminile e maschile, colorimetria, chimica, igiene, marketing.

IMPARERAI A

- conoscere e applicare tecniche legate alla detersione, ai trattamenti, ai tagli e alle acconciature di base, a individuare e predisporre prodotti per la cura del capello
- utilizzare attrezzi e apparecchiature per lo svolgimento del lavoro, la cura delle attività di manutenzione ordinaria.

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO

Attestato di qualifica professionale di operatore del benessere-erogazione trattamenti di acconciatura di III livello EQF.

E DOPO L'ATTESTATO DI QUALIFICA PROFESSIONALE?

Potrai frequentare il IV anno per acquisire il **diploma professionale di tecnico dell'acconciatura** e l'attestato di **abilitazione** all'esercizio della professione di acconciatore ai sensi della legge n.174/2005, valido su tutto il territorio nazionale. Avrai la possibilità di accedere ai percorsi **IFTS** e **ITS** che garantiscono il tuo sviluppo professionale e la tua formazione tecnica specialistica sempre più richiesta dal mondo del lavoro.

TROVERAI LAVORO

nei centri estetici e nei saloni di acconciatura individuali o in quelli inseriti negli hotel di lusso, nei resort, nei centri termali e SPA, nei camerini teatrali, cinematografici e durante le sfilate di moda oppure sulle navi da crociera e nei villaggi turistici.



3 CORSO
DIURNO
TRIENNALE

INFORMAZIONI E ISCRIZIONI

Centro di Formazione Professionale AFOL Metropolitana
piazza Francesco Bianchi - Melegnano (MI)
tel. 02 983 7324 • segreteria.melegnano@afolmet.it

afolmet.it



Afol
METROPOLITANA
collegiamo il lavoro