

FORMAZIONE PROFESSIONALE



Operatore della ristorazione

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

Operatore delle produzioni alimentari

- lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno

CFP Pieve Emanuele

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, scienze, diritto/economia, educazione civica, storia/geografia, informatica, attività motoria.

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'impiattamento
- 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
via dei Gigli 7 • Pieve Emanuele (MI)
tel. 02 9078 2725 • segreteria.cfppieve@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 delle produzioni alimentari

- lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno

CFP Pieve Emanuele

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, scienze, diritto/economia, educazione civica, storia/geografia, informatica, attività motoria.

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
via dei Gigli 7 - Pieve Emanuele (MI)
tel. 02 9078 2725 • segreteria.cfppieve@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 delle produzioni alimentari

- lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno

CFP Pieve Emanuele

OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI

lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno

TI OCCUPERAI DELLA

produzione e della trasformazione alimentare, della conservazione, del confezionamento e dello stoccaggio dei prodotti panari e dolciari. Gestirai e ordinerai le materie prime, sceglierai i fornitori e verificherai gli approvvigionamenti, curerai lo stoccaggio delle scorte e organizzerai tutte le attività di laboratorio per ottimizzare la produzione in base alle previsioni di vendita.

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, scienze, diritto/economia, educazione civica, storia/geografia, informatica, attività motoria.

professionali

scienze e tecniche alimentari, igiene e microbiologia, dietologia, sicurezza, laboratorio di pasticceria.

IMPARERAI A

- preparare e lavorare gli impasti utilizzare i macchinari e gli utensili necessari per la lavorazione e per effettuare piccoli interventi di manutenzione
- conoscere le materie e il loro utilizzo, le caratteristiche dei diversi prodotti, le lavorazioni nelle fasi del ciclo produttivo e nelle specifiche tecniche
- ottimizzare la produzione e i tempi variabili di lievitazione e di cottura

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO

Attestato qualifica professionale di operatore delle produzioni alimentari-lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno di III livello EQF.

E DOPO L'ATTESTATO DI QUALIFICA PROFESSIONALE?

Potrai frequentare il IV anno per acquisire il **diploma professionale di tecnico delle produzioni alimentari lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno** 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

- industrie alimentari della trasformazione delle materie prime, distribuzione dei prodotti finiti o semi-lavorati (gastronomie, supermercati), imprese agroalimentari nella produzione di pasticceria (sia dolce sia salata), nella panificazione e nella pizzeria
- aziende di catering e banqueting, in 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 via dei Gigli 7 •
Pieve Emanuele (MI)
tel. 02 9078 2725 • segreteria.cfppieve@afolmet.it

afolmet.it



Afol
METROPOLITANA
collegiamo il lavoro