

il tuo futuro dopo la terza media? con noi impari a mixarlo nel modo giusto



corso di formazione professionale
sala e bar

Afol
METROPOLITANA
collegiamo il lavoro

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, 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. All'interno della filiera professionale proseguendo a specializzarti fino ai corsi biennali ITS di alta formazione.

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 2023

STUDENTI QUALIFICATI
CHE PROSEGUONO AL IV ANNO

89%



STUDENTI QUALIFICATI (III ANNO)
TASSO INSERIMENTO LAVORATIVO*

80%



STUDENTI DIPLOMATI (IV ANNO)
TASSO INSERIMENTO LAVORATIVO*

92%



* 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

Il corso aderisce alla riforma scolastica Valditara.
Per informazioni contatta la segreteria.

CFP Achille Grandi di Sesto San Giovanni

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