

## SCHEMA CORSO

# OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

## ALLESTIMENTO SALA E SOMMINISTRAZIONE PIATTI E BEVANDE



**destinatari**  
giovani dai  
14-24 anni



**durata**  
3 anni



**costo**  
gratuito



**certificazione finale**  
Qualifica  
professionale

### DESCRIZIONE

Il percorso prevede un forte raccordo con il sistema delle imprese e il mondo del lavoro con una considerevole quantità di attività svolte in impresa formativa e alternanza scuola-lavoro. Al termine dei tre anni, a seguito del superamento dell'esame finale, si acquisisce una qualifica professionale valida su tutto il territorio nazionale e di livello EQF 3.

### DESTINATARI

Giovani di età compresa tra i 14 e 24 anni (fino al compimento del 25° anno di età), anche assunti in apprendistato ai sensi dell'art. 43 del D.Lgs. n. 81/2015.

### DURATA

Corso triennale (900 ore/anno), di cui durante l'ultimo anno 300 ore di stage e di prova finale.

### COSTI

Corso gratuito, finanziato da contributi comunitari, nazionali, regionali, secondo le modalità previste dal P.O.R. F.S.E.

### CERTIFICAZIONE FINALE

Qualifica professionale. Per il riconoscimento del corso e l'ammissione all'esame di qualifica è necessaria una frequenza pari a 3/4 del monte ore previsto.

*Corso rivolto a soggetti di entrambi i sessi (L.N.903/77; L.N. 125/91) e che abbiano terminato il primo ciclo di istruzione.*



**FORMONT**  
PER IL TUO FUTURO PUNTA IN ALTO

@formont\_la\_mandria



**FORMONT s.c.a r.l.**

Centro Operativo La Mandria  
Viale Carlo Emanuele II, 256  
10078 Venaria Reale (TO)

**011 4598046**

**cfp-lamandria@formont.it**

**www.formont.it**

**ISCRIVITI QUI**

