

SCHEDA 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 della durata di 2970 ore (990 ore/anno), di cui durante l'ultimo anno 300 ore di stage e 24 ore 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_villadossola



FORMONT s.c.a r.l.

Centro Operativo Valli
dell'Ossola Via Boldrini, 38
28844 Villadossola (VB)

032454056

cfp-villadossola@formont.it
www.formont.it

ISCRIVITI QUI

