COESIONE ITALIA 21-27 | Cofinanziato dall'Unione europea | REGIONE PIEMONTE

SCHEDA CORSO

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI

destinatari giovani dai 14-24 anni | **durata** 3 anni | **costo** gratuito | **certificazione finale** qualifica professionale

PER MAGGIORI INFORMAZIONI O ISCRIZIONI INQUADRA IL QR-CODE

DESCRIZIONE

L'operatore della ristorazione - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti è una figura professionale, spesso conosciuta come aiuto cuoco, che si occupa di tutte le fasi della preparazione dei pasti, dalla scelta e lavorazione delle materie prime fino alla decorazione e presentazione finale dei piatti in contesti come ristoranti e alberghi, mense aziendali e ospedali, aziende di catering, gastronomie, aziende di produzione pasti e navi da crociera. Questo ruolo, accessibile tramite corsi professionali triennali, richiede manualità e creatività, e permette di proseguire gli studi per ottenere un Diploma Professionale da Tecnico.

DESTINATARI

Giovani di età compresa tra i 14 e 24 anni, che hanno terminato il primo ciclo d'istruzione (Diploma di scuola secondaria di 1° grado), anche assunti in apprendistato ai sensi dell'art. 43 del D.Lgs. 81/2015 e privi di titolo di scuola secondaria di 2° grado.

DURATA

3 anni (2970 ore) di cui 300 di stage e 24 di prova finale.
Corso in erogazione da settembre a giugno.

COSTO

Il corso è gratuito.
Il finanziamento dell'azione è determinato da contributi comunitari, nazionali e regionali secondo le modalità previste dal P.O.R. F.S.E.

CERTIFICAZIONE FINALE

Qualifica professionale valida su tutto il territorio nazionale e di livello EQF 3.

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 s.c.a r.l.
Centro Operativo Valli dell'Ossola
Via Boldrini, 38 - 28844 Villadossola (VB)
0324-54056 | cfp-villadossola@formont.it | www.formont.it