

## SCHEMA 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

## DESCRIZIONE

Il percorso formativo è articolato in momenti di formazione tecnica, umanistica, scientifico tecnologica e da momenti di stage in azienda.

L'allievo al termine del percorso potrà essere impiegato in qualità di "commis" di cucina in tutte le aziende che hanno attività di produzione culinaria.

## 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\_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**

