



PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI

REALIZZATO CON IL SOSTEGNO DI



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo



Regione
Lombardia



POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE

COSA FA

- Realizza la preparazione di piatti del menù, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti
- Preparare le materie prime e i semilavorati quali impasti, creme e fondi, da sottoporre alla successiva lavorazione
- Realizza torte e prodotti di pasticceria

DOVE LAVORA

Nei ristoranti tradizionali, innovativi o di lusso, nelle catene alberghiere, nelle società di catering per i banchetti, nelle mense, nelle gastronomie dei supermercati sia in Italia che all'estero

CARATTERISTICA

L'operatore della ristorazione è appassionato di cucina e di pasticceria. Ama sperimentare e perfezionare le ricette e trova soddisfazione nel gradimento altrui. E' una persona in grado di lavorare in brigata, attenta alla cura dell'igiene

12

ORE DI MATERIE
PROFESSIONALI ALLA
SETTIMANA

495

ORE DI TIROCINIO IN
AZIENDA DAL
SECONDO ANNO

75%

DI NOSTRI STUDENTI
OCCUPATI DOPO IL
CORSO



Laboratorio con postazione
singola e piano
a induzione moderno.



Uso dell'ipad a
lezione



Simulazione di impresa in cui
esercitarsi con la clientela
reale



Fondazione Mazzini - Via De Sanctis 6, Cinisello Balsamo (MI)
02.611.13.21 - cfp@fondazionemazzini.com -
www.fondazionemazzini.com



S

CUOLA 3+1

IL PERCORSO PROFESSIONALE



- Il corso ha durata triennale con il rilascio del titolo di **QUALIFICA PROFESSIONALE** valido in tutta Europa.
- Nel 4° anno ti vengono fornite le conoscenze per gestire la tua attività in proprio, dal front office alla contabilità di base, il marketing rilascio del titolo di **DIPLOMA PROFESSIONALE**

S

TAGE

IMPARARE IN AZIENDA



- A partire dal 2°anno svolgerai **495 ore di tirocinio** in azienda per mettere in pratica quanto appreso a scuola e acquisire esperienze e professionalità.
- La scuola attiva anche tirocini estivi, in Italia e all' estero, per gli studenti più motivati e meritevoli.

L

AVORO

TI AIUTIAMO NOI



Al termine degli studi il nostro ufficio dei servizi al lavoro ti offre un servizio di orientamento, stesura cv, ricerca attiva e accompagnamento al lavoro

DURATA: DA SETTEMBRE A MAGGIO

FREQUENZA: 30 ORE SETTIMANALI, DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ ED EVENTUALMENTE QUALCHE SABATO

TOTALE ORE: 990 ORE ANNUALI

