



Operatore della

RISTORAZIONE

Preparazione alimenti e allestimento piatti



CERTIFICAZIONE

Attestato di qualifica di Istruzione e Formazione Professionale di **3° livello EQF** rilasciato dalla Regione Lombardia e valido su tutto il territorio nazionale.

DURATA E ORARIO

3 anni | Dal lunedì al venerdì dalle 8.00 alle 14.00 e dalle 10.00 alle 16.00

CONTINUITÀ FORMATIVA

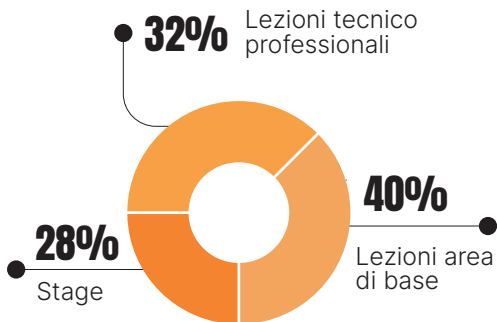
La qualifica dà accesso al **4° anno** per il conseguimento del Diploma di: **“Tecnico di cucina”**

L'operatore della Ristorazione

IN PARTICOLARE SI OCCUPA DI:

- Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro
- Preparazione di alimenti con competenza nella scelta di materie prime e semi-lavorati per la realizzazione di piatti cucinati e allestiti
- Rispetto della normativa igienico-sanitaria

DISCIPLINE DEL TRIENNIO



In questo corso

IMPARERAI A:

- Preparare ricette innovative e tradizionali esprimendo la tua creatività
- Padroneggiare i metodi di preparazione, le tecniche di taglio e di cottura
- Gestire i tempi e le fasi di produzione
- Lavorare in gruppo



OPPORTUNITÀ LAVORATIVE

- Ristoranti
- Strutture turistiche
- Catering ed eventi
- Agriturismo

📍 Via Pusiano, 52 (MI)

☎ 02.26303500

📱 afgp_milano

Fermata Cimiano o Crescenzago

piamarta.afgp.it

Centro Padre Piamarta