

ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE PREPARAZIONE E ALLESTIMENTO PIATTI

CORSO TRIENNALE GRATUITO PER GIOVANI 14 - 24 ANNI
SPERIMENTAZIONE SISTEMA DUALE

2021 - 2024

COMPETENZE PROFESSIONALI

- INTERVIENE IN AUTONOMIA NELLE FASI DI CONFEZIONAMENTO, PRESENTAZIONE E SERVIZIO DELLE PREPARAZIONI ENOGASTRONOMICHE DI AZIENDE RISTORATIVE COME MENSE, RISTORANTI E BAR
- SA MUOVERSI NEL RUOLO DI AIUTO CUOCO E COMMIS DI CUCINA NEL RISPETTO DELLE NORME DI SICUREZZA E DI IGIENE DEGLI ALIMENTI

CERTIFICAZIONE FINALE
QUALIFICA PROFESSIONALE



DESTINATARI

GIOVANI IN ETÀ COMPRESA TRA 14 E 24 ANNI CHE HANNO TERMINATO IL PRIMO CICLO DI ISTRUZIONE (CON LICENZA MEDIA), ANCHE ASSUNTI IN APPRENDISTATO.

DURATA E STAGE

IL CORSO HA DURATA TRIENNALE (990 ANNUALI) CON STAGE IN AZIENDA. IL CORSO E' CON SISTEMA DUALE, CON ORE DI IMPRESA FORMATIVA SIMULATA IN LABORATORIO E IN APPRENDISTATO O ALTERNANZA IN AZIENDA.

CONTATTI:

ENGIM PIEMONTE ARTIGIANELLI

- CORSO PALESTRO 14, TORINO
- 011 5622188
- info.torino@engim.it
- consultare il sito per maggiori informazioni:
www.engimtorino.net



INIZIO CORSI: SETTEMBRE 2021

Il corso afferisce alla proposta che ENGIM Piemonte presenterà per il bando regionale IeFP - Istruzione e Formazione Professionale - per il ciclo 2021-2024 e sarà subordinata agli atti di approvazione della Regione Piemonte.

