

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE OPERATORE DELLA RISTORAZIONE ALLESTIMENTO SALA E SOMMINISTRAZIONE PIATTI E BEVANDE

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

2021 - 2024

### COMPETENZE PROFESSIONALI

- PREPARAZIONE DELLE BEVANDE FREDDI E CALDI, DEI PRODOTTI DI CAFFETTERIA, DELLA PREPARAZIONE DI PIATTI SEMPLICI, CUCINATI E ALLESTITI
- SI OCCUPA DEL SERVIZIO AL BANCO E IN SALA, DELL'ACCOGLIENZA DEI CLIENTI, LAVORA ALL'INTERNO DELLE STRUTTURE ALBERGHIERE, RISTORATIVE, TURISTICHE ANCHE DI GRADO ELEVATO E NEL BAR, IN ITALIA E ALL'ESTERO

### CERTIFICAZIONE FINALE QUALIFICA PROFESSIONALE

### CONTATTI:

#### ENGIM PIEMONTE ARTIGIANELLI

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



### 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 È CON SISTEMA DUALE, CON ORE DI IMPRESA FORMATIVA SIMULATA IN LABORATORIO E IN APPRENDISTATO O ALTERNANZA IN AZIENDA.

