

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE

# OPERATORE DELLA RISTORAZIONE PREPARAZIONE E ALLESTIMENTO PIATTI

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

2023 - 2026

### 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](http://www.engimtorino.net)

CODICE MECCANOGRAFICO: TOCF01600C

