

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

CORSO TRIENNALE GRATUITO PER GIOVANI 14 - 24 ANNI  
SISTEMA DUALE

2023- 2026



### 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

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](mailto:info.torino@engim.it)
- consultare il sito per maggiori informazioni:  
[www.engimtorino.net](http://www.engimtorino.net)

CODICE MECCANOGRAFICO: TOCFO1600C



Corso previsto nel piano dell'offerta formativa della sede presentato alla Regione Piemonte nell'ambito dell'avviso per l'autorizzazione e il finanziamento dell'offerta formativa di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP) ciclo 2023/2027 in attuazione della D.G.R. n. 7-4103 del 19 novembre 2021.