

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

CORSO TRIENNALE GRATUITO PER GIOVANI 14 - 24 ANNI
SISTEMA DUALE

2024- 2028



COMPETENZE PROFESSIONALI

- PREPARAZIONE DELLE BEVANDE FREDDI E CALDI, DEI PRODOTTI DI CAFFETERIA, 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
- consultare il sito per maggiori informazioni:
www.engimtorino.net

CODICE MECCANOGRAFICO: TOCFO1600C



INIZIO CORSI:
SETTEMBRE 2024



Corso che ENGIM Piemonte ETS presenterà nell'ambito dell'offerta formativa di IEFP ciclo 2024 - 2028 per essere finanziato dalla Regione Piemonte.