

SCHEMA CORSO

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI



destinatari
giovani dai
14-24 anni



durata
3 anni



costo
gratuito



certificazione finale
Qualifica
professionale

DESCRIZIONE

Il percorso formativo è articolato in momenti di formazione tecnica, umanistica, scientifico tecnologica e da momenti di stage in azienda.

L'allievo al termine del percorso potrà essere impiegato in qualità di "commis" di cucina in tutte le aziende che hanno attività di produzione culinaria.

DESTINATARI

Giovani di età compresa tra i 14 e 24 anni (fino al compimento del 25° anno di età), anche assunti in apprendistato ai sensi dell'art. 43 del D.Lgs. n. 81/2015.

DURATA

Corso triennale (900 ore/anno), di cui durante l'ultimo anno 300 ore di stage e di prova finale.

COSTI

Corso gratuito, finanziato da contributi comunitari, nazionali, regionali, secondo le modalità previste dal P.O.R. F.S.E.

CERTIFICAZIONE FINALE

Qualifica professionale. Per il riconoscimento del corso e l'ammissione all'esame di qualifica è necessaria una frequenza pari a 3/4 del monte ore previsto.

Corso rivolto a soggetti di entrambi i sessi (L.N.903/77; L.N. 125/91) e che abbiano terminato il primo ciclo di istruzione.



FORMONT
PER IL TUO FUTURO PUNTA IN ALTO

@formont_la_mandria



FORMONT s.c.a r.l.

Centro Operativo La Mandria
Viale Carlo Emanuele II, 256
10078 Venaria Reale

011 4598046

cfp-lamandria@formont.it

www.formont.it

ISCRIVITI QUI

