



VILLADOSSOLA: OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI

- **Termine iscrizioni:** 07/09/2026
- **Settore:** alberghiero-ristorazione

Descrizione

L'operatore della ristorazione - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti è una figura professionale, spesso conosciuta come aiuto cuoco, che si occupa di tutte le fasi della preparazione dei pasti, dalla scelta e lavorazione delle materie prime fino alla decorazione e presentazione finale dei piatti in contesti come ristoranti e alberghi, mense aziendali e ospedali, aziende di catering, gastronomie, aziende di produzione pasti e navi da crociera. Questo ruolo, accessibile tramite corsi professionali triennali, richiede manualità e creatività, e permette di proseguire gli studi per ottenere un Diploma Professionale da Tecnico.

Luogo di svolgimento

Formont Via Boldrini, 38 - Villadossola

Durata e frequenza

Corso triennale di 990 ore per anno scolastico per un totale di 2970 ore

Costi

Corso gratuito, approvato e finanziato dal PR FSE +2021/2027 Regione Piemonte e dal PNRR
Percorso duale

Periodo

Corso triennale con erogazione da settembre a giugno - Iscrizioni aperte

Certificazione finale

Attestato di qualifica professionale

Prove d'ingresso

Nessuna

Prerequisiti

- Diploma scuola secondaria di I grado

Documenti necessari

- Carta Identità
- Codice fiscale
- Diploma scuola secondaria di I grado

Destinatari

Giovani dai 14 ai 24 anni

Termine ultimo iscrizioni

07/09/2026

Allegati

[Scheda Corso - Operatore della Ristorazione: CUCINA](#)

[MATERIE: Operatore della Ristorazione - CUCINA](#)

Immagini
