

REALIZZATO CON IL SOSTEGNO DI



**UNIONE EUROPEA**  
Fondo sociale europeo



Regione  
Lombardia



POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE

operatore della  
**RISTORAZIONE**  
preparazione alimenti e allestimento piatti

**TURISMO  
E SPORT**

**percorsi  
personalizzati  
per allievi  
disabili**

**CORSI  
TRIENNALI  
DIURNI**

**qualifica professionale**

- **CERTIFICAZIONE:** attestato di qualifica di Istruzione e Formazione Professionale di 3° livello EQF rilasciato dalla Regione Lombardia e valido su tutto il territorio nazionale oppure CERTIFICAZIONE DEI CREDITI
- **DURATA:** 3 anni
- **ORARIO:** da Lunedì a Venerdì dalle 8.00 alle 14.00



**a.f.g.p. Centro Padre Piamarta**



**a.f.g.p.  
Centro Padre  
Piamarta  
Milano**

**CORSI TRIENNALI  
DIURNI**

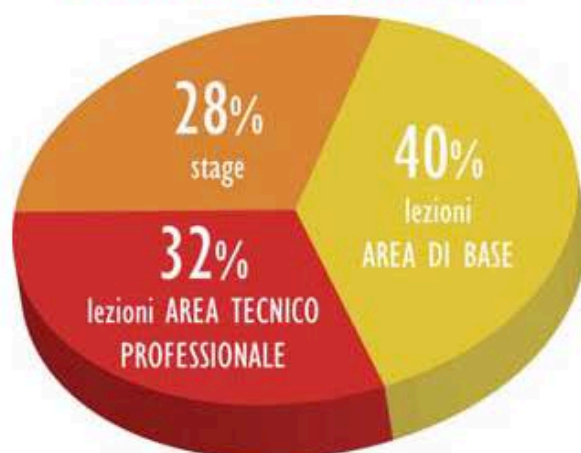
**qualifica professionale**

**L'operatore  
della ristorazione  
interviene a livello esecutivo, nel processo della ristorazione.**

### **In particolare si occupa di:**

- pianificazione e organizzazione del proprio lavoro
- gestione magazzino
- semplici preparazioni di alimenti

### **DISCIPLINE NEL TRIENNIO**



**QUALIFICA PROFESSIONALE 3° anno:**

**OPERATORE DELLA RISTORAZIONE**

**PREPARAZIONE ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI**

**Percorsi personalizzati**

**per allievi disabili**

**A.F.G.P. Centro P. Piamarta**

**Via Pusiano 52, Milano - Tel. 02 26303500 - Fax 02 26303509**

**MM2 fermata di Cimiano oppure di Crescenzago**

**[www.afgp.it](http://www.afgp.it)**

orari segreteria:  
da Lunedì a Venerdì  
dalle 7.30 alle 12.00  
dalle 16.00 alle 17.00

**f Centro Padre Piamarta**

**afgp\_piamarta**