

operatore della
RISTORAZIONE
preparazione alimenti e allestimento piatti

TURISMO
E SPORT



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
- **DURATA:** 3 anni
- **ORARIO:** da Lunedì a Venerdì dalle 8.00 alle 14.00 e dalle 10.00 alle 16.00
- **CONTINUITÀ FORMATIVA:** la qualifica dà accesso al 4° anno per il conseguimento del Diploma di "Tecnico di cucina"



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

CORSI TRIENNALI DIURNI

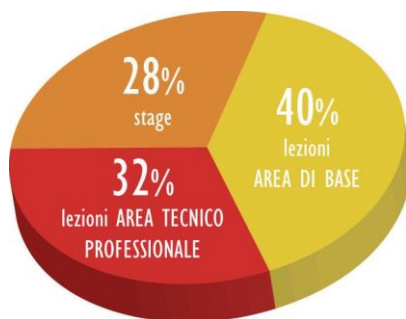
qualifica professionale

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
- preparazione di alimenti con competenza nella scelta di materie prime e semi-lavorati per la realizzazione di piatti semplici cucinati e allestiti
- rispetto della normativa igienico-sanitaria vigente

DISCIPLINE NEL TRIENNIO



QUALIFICA PROFESSIONALE 3° anno:

**OPERATORE DELLA RISTORAZIONE -
PREPARAZIONE ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI**

DIPLOMA PROFESSIONALE 4° anno:

TECNICO DI CUCINA

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

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


MM2 fermata di Cimiano oppure di Crescenzago

Orari segreteria:

Dal lunedì al venerdì dalle 8.00 alle 13.00

 Centro Padre Piamarta

www.afgp.it

 [afgp_piamarta](https://www.instagram.com/afgp_piamarta)