

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**



**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
- **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



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

**CORSI TRIENNALI
DIURNI**

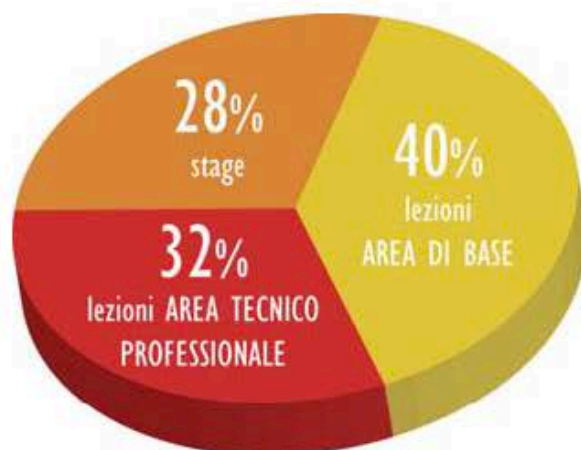
qualifica professionale

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

www.afgp.it

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

 **Centro Padre Piamarta**

 **afgp_piamarta**