



Operatore della ristorazione

# RISTORAZIONE

Preparazione alimenti e allestimento piatti

PERCORSI  
PERSONALIZZATI  
PER ALLIEVI DISABILI



*Formare ad una professione è anche una via all'autonomia e alla crescita personale.*

## 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 E ORARIO

3 anni | Dal lunedì al venerdì dalle 8.00 alle 14.00



L'operatore della Ristorazione interviene a livello esecutivo nel processo di preparazione e servizio degli alimenti

## OBIETTIVI

- Sostenere il percorso di autonomia e crescita personale verso il progetto di vita adulta.
- "Apprendere il mestiere" e "costruire una professione" per favorire l'inserimento nel mondo del Lavoro.

Centro di Formazione Professionale

## A.F.G.P. CENTRO PADRE PIAMARTA

## DISCIPLINE DEL TRIENNIO



I nostri strumenti:

### LABORATORIO DI CUCINA E SALA BAR

Postazioni di lavoro dedicate ed esercitazioni nei diversi ruoli.

### ORTO DEL CUOCO

Permette agli allievi di ridurre le ore di aula tradizionale e favorire la loro manualità.

### COLLOQUI PERSONALI E DI RETE

Forte rapporto con la famiglia e con i professionisti che accompagnano il ragazzo.

### USCITE SUL TERRITORIO

Lezioni fuori aula per vedere e toccare con mano quanto si studia.

### TIROCINIO CURRICULARE

Presso realtà selezionate per la loro capacità di accoglienza, inclusione e integrità.



📍 Via Pusiano, 52 (MI)

🚇 Fermata Cimiano o Crescenzago

📞 02.26303500

🌐 piamarta.agfp.it

📷 afgp\_milano

facebook Centro Padre Piamarta