

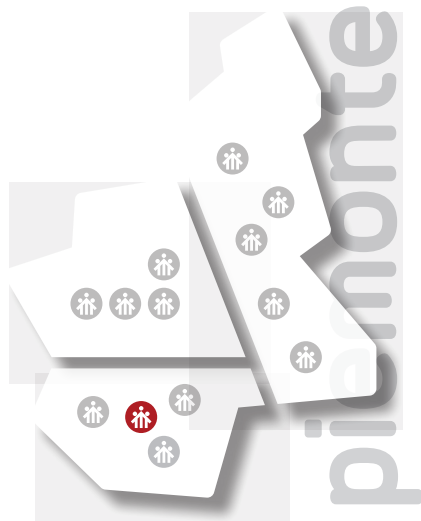
Centro di Formazione Professionale **Savigliano (CN)**

Vicolo Orfane, 6

☎ 0172.72.62.03

info.savigliano@cnosfap.net

savigliano.cnosfap.net



Salesiani
PER LA FORMAZIONE PROFESSIONALE
CNOS-FAP
SAVIGLIANO

Come posso proseguire il mio percorso formativo?

Conseguita la Qualifica professionale gli allievi potranno proseguire il percorso formativo con il quarto anno di "Tecnico dei servizi di sala e bar" e successivamente con il quinto anno di un Istituto alberghiero per il conseguimento del Diploma di istruzione superiore sempre presso il CNOS-FAP di Savigliano.

Consulenza orientativa per il tuo successo formativo



Sportello Lavoro per l'accompagnamento all'inserimento lavorativo



Corso in attesa di approvazione e finanziamento

Percorso triennale gratuito di qualifica professionale "dopo la terza media"



Operatore della ristorazione

Allestimento sala
e somministrazione
piatti e bevande

CFP Savigliano



Corso gratuito / Triennale 2970 ore

Orario delle lezioni

Dal lunedì al venerdì: 7,50-12,50

e un pomeriggio a settimana dalle 13,50 alle 16,50

Destinatari Giovani in uscita dalla Terza Media

Iscrizioni

Si precisa che, in caso di richieste eccedenti il numero di posti disponibili, le candidature verranno accettate sulla base delle seguenti priorità:

- **Contatto della famiglia** con il Centro di Formazione Professionale e accettazione del Progetto Educativo
- **Età anagrafica** con percorso regolare di studi
- **Vicinanza geografica** della località di residenza dal Centro di Formazione Professionale o adeguatezza dei mezzi di trasporto pubblico locale

Orario segreteria

Dal lunedì al venerdì: 8,00-13,00 / 14,00-18,00

Documenti necessari

Documento di identità, Codice Fiscale, Attestato di Licenza Media

Certificazione finale

Attestato di Qualifica Professionale



Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande

Cosa si impara?

- Saper governare e mantenere in ordine la preparazione della sala e del bar (mise en place)
- Galateo al tavolo
- Somministrazione piatti e bevande
- Preparazione piatti
- Abbinamento enogastronomico
- Realizzazione aperitivi e long drinks
- Design applicato alla caffetteria
- Normativa sulla sicurezza sui posti di lavoro e normativa ambientale
- Scienze dell'alimentazione e Igiene

Laboratorio e pratica

- Più di 450 ore all'anno dedicate al modulo professionalizzante
- Due giornate a settimana in laboratorio per "imparare facendo"
- Attrezzature e materie prime di qualità
- Possibilità di confronto con professionisti del settore
- Periodo di 300 ore di stage presso aziende del settore

Sistema Educativo

- Un sistema educativo vincente dal 1846, che mette il giovane al centro del progetto educativo
- Un clima di accoglienza e ascolto
- L'importanza di regole per vivere bene insieme e maturare come cittadini responsabili
- Valori per crescere come uomini e donne adulti

