

COMPETENZE CULTURALI DI BASE & SOFT SKILL

Competenze alfabetiche e linguistiche	Italiano - Inglese
Competenze matematiche, scientifiche e tecnologiche	Matematica e Fisica - Scienza
Competenze storiche, geografiche, giuridiche ed economiche	Economia - Diritto Etica e Religione - Storia e Geografia
Competenza digitale	Tecnologia dell'informazione Comunicazione
Competenza di cittadinanza	Cittadinanza attiva
Competenze personali, sociali, di apprendimento e imprenditoriali	Lavorare in gruppo, gestire il proprio sviluppo professionale, imprenditorialità, benessere fisico ed emotivo - Educazione motoria

> ORA TOCCA A TE

Scrivi la tua storia e conquista un futuro su misura per te!

> ENAIP Busto Arsizio

busto@enaiplombardia.it | 0331 372111
Viale Stelvio, 143 - Viale Stelvio, 171
21052 Busto Arsizio (Varese)
FB > @EnaipBusto | IG > enaipbusto

> ENAIP Como

como@enaiplombardia.it | 031 302075
Via Dante, 127 | 22100 Como (Como)
FB > @EnaipComo | IG > enaip_como

> ENAIP Melzo

melzo@enaiplombardia.it | 02 95711812
Via San Rocco, 3 | 20066 Melzo MI
FB > @EnaipMelzo | IG > enaipmelzo

Il rispetto delle norme, sempre.

Ogni sede ENAIP applica i protocolli di legge per tutelare al meglio la sicurezza e la salute degli studenti e delle studentesse, del personale e degli ospiti.

> ENAIP Voghera

voghera@enaiplombardia.it | 0383 40139
Via San Lorenzo, 14 | 27058 Voghera (Pavia)
FB > @EnaipVoghera | IG > enaip_voghera

> ENAIP Vimercate

vimercate@enaiplombardia.it | 039 669294
Via Dozio, 5/7 - laboratori Via degli Atleti
20871 Vimercate (MB)
FB > @enaipvimercate | IG > enaipvimercate



CORSI DI FORMAZIONE PROFESSIONALE Triennio e quarta annualità

RISTORAZIONE & CUCINA



Operatore della ristorazione preparazione degli alimenti e allestimento piatti.

Per aspiranti assistenti chef, dai 14 ai 17 anni.

Scopri il valore del creare gusto.

Per essere eccellenti operatori della ristorazione e lavorare in cucina servono idee, uno spiccato senso dell'organizzazione, ma anche la voglia di scoprire i segreti di chef e cuochi esperti.



WWW.ENAIPLOMBARDIA.EU



DOPO LA TERZA MEDIA

Stage all'estero

Attraverso il programma Erasmus (EuRopean Community Action Scheme for the Mobility of University Students) - Enaip organizza stage all'estero.

Didattica a distanza, da noi per voi.

A tutte le persone iscritte viene abilitata gratuitamente la licenza personale Microsoft Office 365, un insieme di strumenti per attività di apprendimento:

- > una casella/indirizzo di posta elettronica
- > strumenti Office
- > l'accesso a Microsoft Teams per la formazione
- > uno spazio di archiviazione in Cloud di 1 terabyte

CON IL CORSO DI OPERATORE DELLA RISTORAZIONE E PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI

imparerai a gestire le fasi di lavorazione di cibi e alimenti. **"Ruberai il mestiere"** al cuoco e allo chef di cucina nella programmazione di menù e nell'organizzazione del servizio.

Acquisirai le competenze necessarie per la corretta conservazione e trasformazione degli alimenti, ottenendo così un risultato di qualità.

ACQUISIRAI DIVERSE COMPETENZE

vivrai in prima persona un tema che tutto il mondo ci invidia: la cucina italiana. Il percorso formativo prevede la conoscenza delle caratteristiche merceologiche degli alimenti, le modalità di conservazione, la composizione di menu in base alle proprietà dietetiche dei cibi, l'utilizzo di strumenti e attrezzature professionali.

Potrà collaborare alla preparazione e decorazione dei piatti, dando supporto alla programmazione degli acquisti.

Possibilità di accedere ai percorsi **IFTS di Formazione Tecnica Superiore** e possibilità di frequentare il **5° anno e ottenere il Diploma di Scuola secondaria superiore**: avrai diversi sbocchi professionali sia personalmente che in brigata (il team che lavora in cucina), nelle aziende della ristorazione commerciale: ristoranti tradizionali, gourmet, catering per banchetti, ristoranti d'albergo, gastronomie di centri commerciali e della ristorazione collettiva, ovvero mense scolastiche e aziende di produzione pasti.

HELLO FRIENDS!

Dal 2018 siamo accreditati per la Certificazione di lingua inglese rilasciata da Trinity College London: www.trinitycollege.com

**NESSUN COSTO**

di iscrizione grazie al finanziamento Dote Scuola Regione Lombardia. In alcuni casi sono richiesti contributi per l'acquisto di materiali e attrezzature, ad uso personale.

DURATA

dopo 3 anni Qualifica Professionale e Diploma Professionale al termine del 4° anno.

FREQUENZA

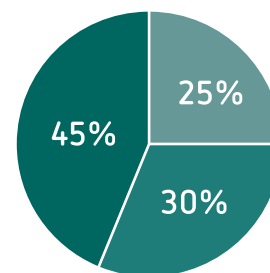
da settembre a giugno.

STAGE - TIROCINIO

a partire dal II anno.

APPRENDISTATO PER QUALIFICARSI LAVORANDO

la normativa prevede la possibilità di attivare un contratto di apprendistato; gli apprendisti si formeranno per una parte di ore in azienda seguiti da un tutor aziendale e per un'altra parte presso i centri di formazione ENAIP Lombardia. Qui tutte le informazioni specifiche: www.sistemaduale.lavoro.gov.it

LA FORMAZIONE > 990 ORE ALL'ANNO

> 45%
Approfondimenti culturali e competenze generali

> 30%
Acquisizione di competenze tecnico-professionali

> 25%
Stage in aziende del settore



QUALIFICA PROFESSIONALE RICONOSCIUTA E SPENDIBILE
A LIVELLO NAZIONALE E COMUNITARIO.