

PIANO DI STUDI

Un percorso biennale di formazione teorica e pratica in un ambiente dinamico e motivante che ha come obiettivo l'acquisizione di competenze di base e professionali ed è caratterizzato da due anni formativi:

» 1° anno formativo di 1.000 ore, di cui 160 di stage.

» 2° anno formativo di 1.000 ore, di cui 360 di stage.

AMBITI DI STUDIO

MATERIE	DURATA
Tecnica professionale di cucina	480 ore (esercitazioni in laboratori attrezzati, lezioni frontali, simulazioni anche in sedi esterne, codocenze)
Tecnica professionale di sala e bar	480 ore (lezioni, laboratori pratici e codocenze interdisciplinari)
Italiano	80 ore
Lingua inglese	80 ore (lezioni frontali e codocenze interdisciplinari)
Merceologia e scienza degli alimenti	80 ore (lezioni frontali e codocenze interdisciplinari)
Matematica	80 ore
Informatica	80 ore (anche in laboratorio)
Geostoria	80 ore
Orientamento	40 ore

centro di formazione professionale
nazareno



Regione Emilia-Romagna



Corso per Operatore della ristorazione

per prepararti ad un futuro da **chef, pasticciere, maître e barman** frequenta il corso gratuito del CFP Nazareno di Carpi

CFP NAZARENO

Via Peruzzi, 44 - 41012 Carpi (MO)

Tel. 059 686717

Fax. 059 683330

e-mail: info@nazareno.it

www.nazareno.it

Ente certificato EN ISO 9001:2015 per Progettazione e gestione di attività e percorsi formativi e di orientamento

centro di formazione professionale
nazareno

Il percorso viene realizzato nel Sistema Regionale definito dalla Legge Regionale 5/2011 e permette l'assolvimento dell'obbligo di istruzione.
Corso gratuito co-finanziato dal Fondo Sociale Europeo e dalla Regione Emilia Romagna

Più di una scuola...

un luogo accogliente dove imparare l'arte dell'ospitalità, una comunità che valorizza ciascun ragazzo con i suoi desideri, i suoi talenti, le sue passioni, un "albergo" che offre un clima formativo ispirato al mondo del lavoro.



Ragazzi di età compresa tra i 14 e i 17 anni in obbligo di istruzione e formazione con Licenza Secondaria inferiore



Il Centro Nazareno è una vera e propria "scuola-albergo", che permette ai giovani di entrare da subito in un clima formativo ispirato al mondo del lavoro

Struttura e servizi di alto livello, dove si privilegia la metodologia didattica dell'esercitazione in situazione, la più efficace per "imparare facendo" e motivare gli allievi.

Il Centro offre la possibilità di rimanere a convitto per gli allievi che risiedono lontano dal Centro o hanno problemi particolari con i trasporti (60 posti).

L'Operatore della Ristorazione

lavora in maniera autonoma, secondo modalità ed indicazioni prestabilite, all'interno della "brigata di cucina" e sala intervenendo in tutte le fasi del processo del servizio ristorativo, dalla preparazione alla distribuzione di pasti e bevande.

TITOLO DI STUDIO CONSEGUITO

Qualifica professionale di Operatore della Ristorazione rilasciata al termine del percorso formativo previo esame finale di qualifica. Qualifica di 3° livello EQF (European Qualification Framework), network europeo che riconosce le qualifiche professionali in tutti i paesi dell'Unione Europea.



SBOCCHI POST QUALIFICA

Con la qualifica professionale da Operatore della Ristorazione è possibile inserirsi nel mondo del lavoro in Italia e all'Estero in: hotel, ristoranti, resort, agriturismi, trattorie, catering, villaggi turistici, residence, self-service, navi da crociera, pizzerie, stuzzicherie, wine-bar, ristorazione collettiva (aziendale e scolastica), pasticcerie, panifici, macellerie, grande distribuzione alimentare. Oppure decidere di continuare la formazione iscrivendosi ai nostri corsi per i Diplomi professionali di IV anno di Tecnico di cucina e Tecnico dei servizi di sala-bar.

OFFERTA FORMATIVA

2 anni
di frequenza

28 - 30 ore
di lezione settimanali dal lunedì al venerdì suddivise tra laboratori e aula

più di 900 ore
di pratica di laboratorio e simulazioni in ambienti attrezzati (sala, bar, pasticceria e cucina)

520 ore
di Stage in aziende selezionate

Visite Guidate
in aziende del settore di rilevanza

Strumenti e attrezzature
Dispositivi multimediali per la didattica, attrezzature professionali di settore

Tutor
per supportare il percorso di apprendimento personalizzato

Formazione umana integrale
Percorsi di orientamento, educazione all'affettività, prevenzione delle dipendenze, sportello di ascolto psico-educativo, counseling

Mobilità all'estero
Tirocini con Erasmus+

- » 2 laboratori di Cucina
- » 1 laboratorio di Pasticceria
- » 2 laboratori di Sala
- » 1 laboratorio Bar
- » 1 hall-portineria, adatta per le simulazioni di accoglienza, ricevimento e front-office
- » 6 aule per l'attività didattica dotate di lavagne multimediali o monitor
- » 1 laboratorio di informatica, attrezzato con PC in rete locale e con collegamento Internet
- » 1 sala polivalente per convegni e attività di ricreazione e di socializzazione
- » 1 biblioteca/videoteca/mediateca
- » 1 convitto maschile e femminile (60 posti), con la presenza di uno staff educativo
- » 1 palestra con annessi spogliatoi adibita alle attività sportive

Questa scuola è un albergo!