



fondo sociale europeo



Consulenza orientativa per il tuo successo formativo

AF 2022/23

Ore settimanali per materia

Lingua Italiana	3
Lingua Straniera	2
Storico Sociale e Cittadinanza	2
Matematica	3
Scientifico Tecnologica	2
Tecnologie Informatiche	2
Professionale - Teoria e Sicurezza	4
Professionale - Laboratorio	13



Formazione Professionale Salesiani Don Bosco



Open Day

- 27/11/ 2021
- 11/12/2021
- 15/01/2022

Orario: 8.00-12.00
14.00-18.00

accesso con green pass

Come posso proseguire il mio percorso formativo? Conseguita la qualifica professionale triennale gli allievi potranno proseguire il percorso formativo, presso il CNOS-FAP di Savigliano, con il quarto anno di "Tecnico delle produzioni alimentari" e successivamente con il quinto anno dei "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" in collaborazione con l'IPS Velso Mucci per il conseguimento del Diploma di Istruzione Superiore.

Sede del corso:

Savigliano (CN)

Vicolo Orfane, 6 ☎ 0172 72 62 03
segreteria.savigliano@cnosfap.net
savigliano.cnosfap.net



AF 2022/23

Percorsi triennali gratuiti di qualifica professionale "dopo la terza media"



Operatore della ristorazione

Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande



Corsi in attesa di presentazione, approvazione e finanziamento

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 prioritariamente in uscita dalla Terza Media

Periodo Settembre 2022 - Giugno 2023

Iter iscrizione

Si ritengono valide le iscrizioni on line e successivamente confermate personalmente presso la segreteria del Centro CNOS-FAP.

Si precisa che non vale l'ordine cronologico di iscrizione on line e che, in caso di iscrizioni eccedenti i posti disponibili, le candidature verranno accettate sulla base delle seguenti priorità:

- Età anagrafica coerente con l'accesso al corso
- Contatto della famiglia con il Centro di Formazione Professionale
- 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

Codice SIDI per iscrizione on line: **CNCF01200X**



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

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

