



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

