

**Contatti:**

Centro di Formazione Professionale

**Savigliano (CN)**

Vicolo Orfane, 6

☎ 0172.72.62.03

info.savigliano@cnosfap.net

savigliano.cnosfap.net



Formazione Professionale  
Salesiani Don Bosco

**CNOSFAP**  
Regione Piemonte



## Consulenza orientativa per il tuo successo formativo

### Come posso proseguire il mio percorso formativo?

Conseguita la Qualifica professionale triennale 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 dei "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" in collaborazione con l'IPS Velso Mucci per il conseguimento del Diploma di Istruzione Superiore sempre presso il CNOS-FAP di Savigliano.



*Corsi gratuiti finanziati dagli Enti Pubblici*

## Percorsi triennali gratuiti 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

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

