

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

REALIZZATO CON IL SOSTEGNO DI



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo



Regione
Lombardia



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.

DOPO LA TERZA MEDIA



DAL 1972
PERSONE
FORMAZIONE
LAVORO | 50

WWW.ENAIPLOMBARDIA.EU

Stage all'estero

Attraverso il programma **Erasmus** (EuRopean Community Action Scheme for the Mobility of University Students). Enaip organizza stage all'estero, nel rispetto delle norme anti-Covid dettate da ogni Paese.

Didattica a distanza, da noi per voi.

A tutti gli allievi iscritti 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 degli allievi.

DURATA

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

FREQUENZA

da settembre a giugno.

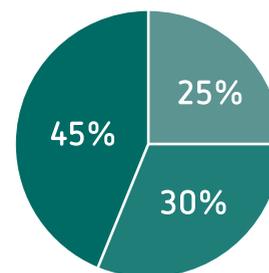
STAGE - TIROCINIO

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.**