ENAIP IL PIÙ GRANDE ENTE DI FORMAZIONE PROFESSIONALE IN LOMBARDIA

- **24 sedi**, presenti in tutte le province lombarde, oltre **5000 studenti** tra i 14 e i 19 anni.
- Oltre **50 anni di esperienza** nella formazione e nell'inserimento al lavoro.
- I nostri **docenti** di laboratorio sono **professionisti** che lavorano nelle aziende del territorio, con le quali progettiamo i percorsi formativi.
- Didattica laboratoriale: si impara facendo all'interno di **laboratori attrezzati** e moderni e durante i **tirocini**.
- **90% di successo formativo/lavorativo** a un anno dalla conclusione degli studi per gli studenti Enaip Lombardia.
- I nostri **coordinatori, tutor e docenti**: la miglior garanzia di vivere un'**esperienza scolastica positiva, inclusiva e su misura per te**.

ORA TOCCA A TE

Scrivi la tua storia e scegli il tuo futuro.
Questo corso è presente nelle sedi di:

ENAIP Busto Arsizio

busto@enaiplombardia.it
0331 372111
Viale Stelvio, 143 e 171
21052 Busto Arsizio (Varese)
FB: @EnaipBusto | IG: enaipbusto

ENAIP Como

como@enaiplombardia.it
031 302075
Via Dante, 127
22100 Como
FB: @EnaipComo | IG: enaip_como

ENAIP Melzo

melzo@enaiplombardia.it
02 95711812
Via San Rocco, 3
20066 Melzo (Milano)
FB: @EnaipMelzo | IG: enaipmelzo

ENAIP Vimercate

vimercate@enaiplombardia.it
039 669294
Via Marsala, 8
20871 Vimercate (MB)
FB > @enaipvimercate | IG > enaipvimercate

ENAIP Voghera

voghera@enaiplombardia.it
0383 40139
Via San Lorenzo, 14
27058 Voghera (Pavia)
FB: @EnaipVoghera | IG: enaip_voghera

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.

WWW.ENAIPLOMBARDIA.EU

COESIONE ITALIA 21-27 LOMBARDIA | Cofinanziato dall'Unione europea | Regione Lombardia



RISTORAZIONE & CUCINA

CORSI DI FORMAZIONE PROFESSIONALE

Triennio e quarta annualità

Operatore della ristorazione preparazione degli alimenti e allestimento piatti.

Per aspiranti cuochi professionisti, 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.

enaip LOMBARDIA PERSONE FORMAZIONE FUTURO

STAGE ALL'ESTERO

Attraverso il programma Erasmus Enaip organizza stage all'estero

HELLO FRIENDS!

Dal 2018 siamo accreditati per la Certificazione di lingua inglese rilasciata da Trinity College London: **www.trinitycollege.com**

DIDATTICA DIGITALE

A tutte le persone iscritte viene abilitata gratuitamente la licenza personale Microsoft Office 365 con in relativi strumenti di apprendimento inclusi.

QUALIFICA PROFESSIONALE RICONOSCIUTA E SPENDIBILE A LIVELLO NAZIONALE E COMUNITARIO.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Troverai **sbocchi professionali** in vari contesti: ristoranti e alberghi, locali alla moda e bar tradizionali, pasticcerie, caffetterie, strutture turistiche e club. Grazie alla formazione in lingua, potrai entrare in contatto anche con clienti stranieri e decidere se lavorare all'estero.

COSA IMPARERAI

- Conoscenza delle principali caratteristiche merceologiche degli alimenti e le modalità di conservazione.
- Creazione e preparazione dei piatti.
- Composizione dei menu in modo equilibrato, in base alle proprietà dietetiche dei cibi.
- Utilizzo degli strumenti e le attrezzature presenti in una cucina professionale (forni, frigoriferi, ecc.).
- Collaborazione alla decorazione e presentazione dei piatti.





LA FORMAZIONE

990 ore all'anno



COMPETENZE GENERALI / MATERIE DI BASE:

- **Italiano**
- **Inglese**
- **Matematica e fisica**
- **Scienze**
- **Storia e geografia**
- **Economia e diritto**
- **Etica e religione**
- **Informatica**
- **Cittadinanza attiva**
- **Educazione motoria**

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.

TITOLO DI STUDIO E DURATA

dopo 3 anni Qualifica Professionale e dopo 4 anni Diploma Professionale di Tecnico di cucina. Possibilità di accedere ai corsi IFTS di Formazione Tecnica Superiore e di frequentare il 5° anno e ottenere il Diploma di Scuola Superiore.

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 in parte in azienda e per un'altra parte presso i centri di formazione ENAIP Lombardia.