



## Centro di Formazione Professionale **Novara**

Via Don Bosco, 2/A

☎ 0321.66.87.12

info.novara@cnosfap.net

novara.cnosfap.net



Ottenuta la qualifica professionale (triennio), potrai proseguire il tuo percorso formativo con il conseguimento del diploma professionale (quarto anno) e del diploma di istruzione superiore (quinto anno).



**Consulenza orientativa**  
per il tuo successo  
formativo

**Sportello Lavoro**  
per l'accompagnamento  
all'inserimento lavorativo



Corso in attesa di approvazione e finanziamento  
Stampato in proprio dicembre 2023

Stampato in proprio dicembre 2023

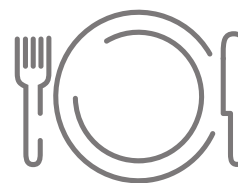
Formazione Professionale  
Salesiani Don Bosco



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

## **Operatore della ristorazione**

Preparazione degli alimenti  
e allestimento piatti



**CFP Novara**



**Corso gratuito / Triennale** 2970 ore

## Orario delle lezioni

*Dal lunedì al venerdì al mattino con due/tre rientri pomeridiani*

## 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

Mattino: dal lunedì al venerdì dalle 9,00 alle 12,00

Pomeriggio: lunedì e martedì dalle 14,30 alle 16,30

## Documenti necessari

Documento di identità, Codice Fiscale, Attestato di Licenza Media

## Certificazione finale

Attestato di Qualifica Professionale



## Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

### Cosa si impara?

- Saper governare e mantenere in ordine una cucina professionale
- Monitoraggio e realizzazione del piatto
- Preparazioni fredde e calde
- Controllo, gestione ordini e costo del prodotto finito
- Qualità e Preventivi
- Normativa sulla sicurezza sui posti di lavoro e normativa ambientale

### Laboratorio e pratica

- Più di 400 ore dedicate al modulo professionalizzante
- Almeno 8 ore alla settimana in laboratorio per "imparare facendo"
- Attrezzature e materie prime di qualità
- Possibilità di confronto con professionisti 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

