

FORMONT

PER IL TUO FUTURO PUNTA IN ALTO



CENTRO LA MANDRIA

ATTIVITÀ FORMATIVE TRIENNIO

011/4598046

www.formont.it

cfp-lamandria@formont.it

CENTRO LA MANDRIA

FORMONT S.c.ar.l., fondato nel 1984, è un Ente accreditato dalla Regione Piemonte per la formazione professionale.

Il centro di formazione è ospitato nella splendida cornice del **Parco Regionale La Mandria** all'interno del castello, opera dello Juvarra, già residenza Sabauda.

Facilmente raggiungibile con i trasporti pubblici:

- Tramite la **linea 72** con capolinea nel centro di Venaria Reale.
- Tramite il **Venaria Express**, con capolinea all'interno del Parco.



PER MAGGIORI INFORMAZIONI
INQUADRA IL QR-CODE E VISITA
IL NOSTRO SITO



• DESTINATARI:

Giovani dai 14-24 anni, che hanno terminato il primo ciclo d'istruzione (Diploma di scuola secondaria 1° grado).

• DURATA:

3 anni (2970 ore) di cui 300 di stage e 24 di prova finale.

• CERTIFICAZIONE FINALE:

Qualifica professionale

• COSTO:

I corsi sono gratuiti.
Il finanziamento dell'azione è determinato da contributi comunitari, nazionali, regionali secondo le modalità previste dal P.O.R. F.S.E.

I corsi sono rivolti ai soggetti di ambo i sessi ai sensi
L.N.903 - L.N.125/91

I dati personali verranno trattati in ottemperanza al
D.Lgs n° 196 del 30/06/2003 e dell'art. 13 del Regolamento
UE 2016/6.

Centro operativo accreditato dalla Regione Piemonte
per le attività di Formazione Professionale
Certificato n. 044/005 del 19/05/2003 -
Orientamento Certificato n. 532/001 del 14/09/2004



OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

*PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E
ALLESTIMENTO PIATTI*

L'operatore della ristorazione con indirizzo preparazione degli alimenti e allestimento piatti gestisce la scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio delle materie prime, rispettando le norme igienico-sanitarie. Può lavorare autonomamente o in team e, su le indicazioni dello chef, realizza vari tipi di menù, curando anche la presentazione e decorazione dei piatti.

DIDATTICA

Cittadinanza Soft Skills, Comunicazione, Economia, Educazione Civica, Educazione Fisica, Enogastronomia, Francese, Francese Tecnico, Geo/Storia, Igiene, Informatica, Inglese, Inglese Tecnico, Italiano, Matematica, Merceologia, Organizzazione del Lavoro, Orientamento, Pari Opportunità, Patrimonio Culturale, Principi di Alimentazione, Scienze/Ecologia, Sicurezza, Tecniche di Settore, Tecniche Professionali Cucina, Tecnica Professionale Sala.

OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI

*LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI
PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI
DA FORNO*

L'operatore delle produzioni alimentari con indirizzo lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno è un professionista che realizza prodotti di pasticceria, occupandosi di preparazione, cottura e decorazione. Progetta il menù dei dessert, gestisce le materie prime e le attrezzature, e crea ricette tradizionali e innovative, adattandosi alle esigenze dei clienti.

DIDATTICA

Cittadinanza Soft Skills, Comunicazione, Economia, Educazione Civica, Educazione Fisica, Enogastronomia, Francese, Francese Tecnico, Geo/Storia, Igiene, Informatica, Inglese, Inglese Tecnico, Italiano, Matematica, Merceologia, Organizzazione del Lavoro, Orientamento, Pari Opportunità, Patrimonio Culturale, Principi di Alimentazione, Scienze/Ecologia, Sicurezza, Tecniche di Settore, Tecniche Professionali Cucina, Tecnica Professionale Agroalimentare, Tipologie di Confezionamento.

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

*ALLESTIMENTO SALA,
SOMMINISTRAZIONE PIATTI E BEVANDE*

L'operatore della ristorazione con indirizzo allestimento sala e somministrazione piatti e bevande si occupa di monitorare la qualità delle materie prime, gestire le comande e preparare caffè, bevande, aperitivi e pasti leggeri. Conosce le tecniche di preparazione delle bevande e allestisce gli spazi per la ristorazione, mantenendo un'attenzione particolare al rapporto con la clientela durante tutto il servizio.

DIDATTICA

Cittadinanza Soft Skills, Comunicazione, Economia, Educazione Civica, Educazione Fisica, Enogastronomia, Francese, Francese Tecnico, Geo/Storia, Igiene, Informatica, Inglese, Inglese Tecnico, Italiano, Matematica, Merceologia, Organizzazione del Lavoro, Orientamento, Pari Opportunità, Patrimonio Culturale, Principi di Alimentazione, Scienze/Ecologia, Sicurezza, Tecniche di Settore, Tecniche Professionali Cucina, Tecnica Professionale Sala.

