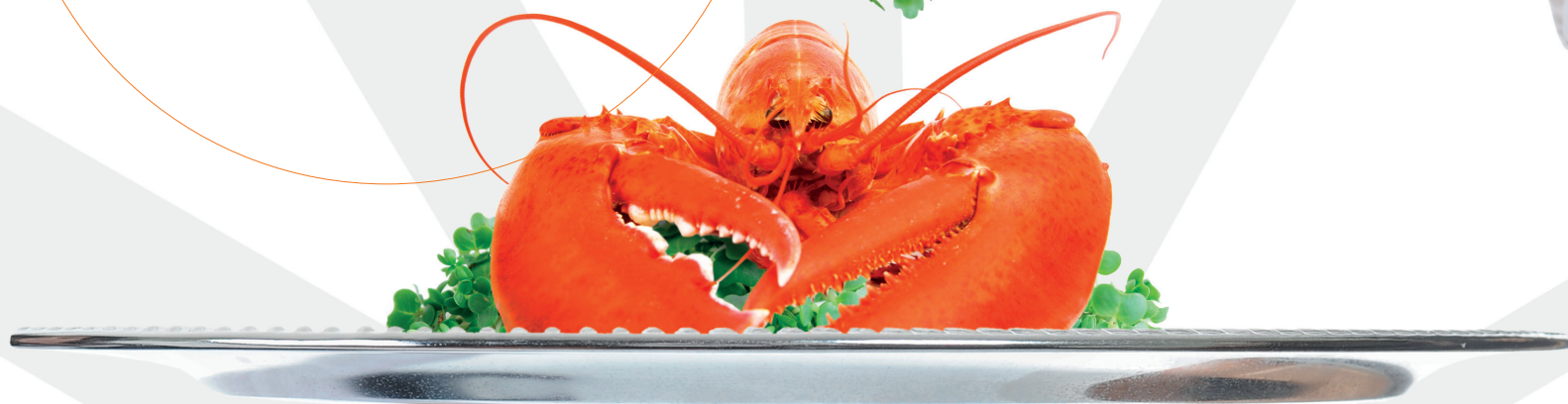


SCUOLA ALBERGHIERA AD FORMANDUM

*Corsi per Cuoco
Cameriere di sala e bar*



AD FORMANDUM



LA SCUOLA ALBERGHIERA DI AD FORMANDUM, IL CENTRO DELLA CUCINA DI ECCELLENZA

La qualificazione professionale attraverso i corsi leFP

Con i corsi di Istruzione e Formazione Professionale i giovani **imparano una professione** che rappresenta un valido **trampolino di lancio nel mondo del lavoro** per chi aspira a realizzarsi dal punto di vista professionale e personale. Alla fine del percorso di studio viene rilasciato un **attestato di qualifica professionale** riconosciuto a livello europeo.

I destinatari

I percorsi leFP sono rivolti a giovani dai **14 ai 18 anni** che dopo la **terza media** vogliono intraprendere un percorso di studi più incentrato sulla pratica e la manualità con possibilità di fare esperienze dirette in aziende attraverso gli **stage**. Chi non ha la licenza media e ha più di 16 anni, può recuperare la terza media e frequentare nel contempo la scuola alberghiera attivando dei percorsi personalizzati.

All'AD FORMANDUM perchè...

Da più di vent'anni formiamo cuochi e camerieri di qualità. I loro successi sono anche i nostri successi.



i know how

QUALIFICA PROFESSIONALE DI OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

_Corso per Cuoco

_Corso per Cameriere di sala e bar

Informazioni generali

Durata	3 anni
Stage	Nel secondo anno e terzo anno
Certificazione	Qualifica di formazione professionale di terzo livello europeo
Destinatari	Ragazzi/e 14-18 anni (non compiuti) di ogni nazionalità
Titolo di studio	Diploma di scuola secondaria di primo grado (licenza media)
Periodo	Da settembre a giugno
Frequenza e orario	Da lunedì a venerdì, mattina e pomeriggio; sabati liberi
Materie di studio culturali	Lingue (italiano, sloveno, tedesco, inglese), matematica, scienze naturali, storia, diritto-economia, informatica, gestione aziendale, comunicazione
Materie di studio professionali per cuochi	Tecniche di cucina, merceologia e tecnologia alimentare, sicurezza e igiene alimentare, scienze dell'alimentazione, preparazione prodotti di pasticceria e coppe gelato, tecniche di conservazione e confezionamento degli alimenti, tecniche di cottura, preparazione, allestimento e decorazione piatti, gestione del magazzino alimentare, tecniche di conservazione e trasformazione dei cibi, sistemi di cottura
Materie di studio professionali per camerieri	Tecniche di sala, merceologia e tecnologia alimentare, sicurezza e igiene alimentare, scienze dell'alimentazione, tecniche di servizio di sala, tecniche del servizio al bar, preparazione semplici pietanze, snack freschi, prodotti di pasticceria e coppe gelato, preparazione bevande, abbinamento cibo-vino, gestione del magazzino, tecniche di gestione pratiche amministrative e contabili
Percorsi personalizzati	Per chi non ha la terza media e ha più di 16 anni

I CORSI

Cuoco... la creatività in padella

Ci vuole sempre un pizzico di genialità in ogni ricetta per far sì che essa non muoia con l'ultimo assaggio...

(Carlo Peparello)

Preparare con gusto e creatività piatti tradizionali, appartenenti alle diverse cucine regionali o piatti internazionali, soddisfare le variegate esigenze dei clienti... è un'arte. È la creatività in padella.

Il cuoco lavora presso ristoranti, trattorie, mense, osterie, pizzerie, alberghi, agriturismi, navi da crociera, villaggi turistici.

Tra i suoi **compiti professionali**:

- _ gestire l'approvvigionamento e la conservazione delle materie prime;
- _ organizzare il lavoro in cucina per la preparazione delle pietanze rispettando gli ordini;
- _ preparare semilavorati (impasti base, fondi, sughi, creme);
- _ produrre le diverse pietanze applicando il tipo di cottura più adatto;
- _ predisporre le porzioni e allestirle in modo creativo in piatti e vassoi da portata.



AD FORMANDUM



Cameriere, l'arte del servire

La professione di cameriere è una delle più interessanti se intesa ed esercitata con la consapevolezza della sua accezione più nobile - il mettersi al servizio delle persone. Poche altre professioni sanno regalare la possibilità di un'empatia immediata con le persone e sanno insegnare così tanto sulla vita.

(Massimo Feruzzi)

Non si tratta solo di distribuire i pasti e le bevande o di allestire i tavoli e ornare la sala del ristorante. Saperlo fare in modo cordiale, rapido e professionale è l'arte del servire.

Il cameriere trova lavoro presso ristoranti, trattorie, osterie, pizzerie, agriturismi, bar, caffetterie e alberghi, navi da crociera, villaggi turistici.

Tra i suoi **compiti professionali**:

- _ accogliere cordialmente il cliente;
- _ presentare il menù illustrando le caratteristiche dei piatti;
- _ registrare l'ordinativo;
- _ predisporre la mise en place e la linea di servizio del bar;
- _ distribuire in sala pasti e bevande;
- _ preparare e servire al banco e ai tavoli del bar bevande, caffetteria e altro.

REGIONE AUTONOMA
FRILUNI VENEZIA GIULIA
direzionale centrale Lavoro, Formazione,
commercio e pari opportunità

EFFEPI
FORMAZIONE PROFESSIONALE
IN FRILUNI VENEZIA GIULIA

Member of CISO Federation
RINA
ISO 9001:2008
Sistema Qualità Certificato