

## I percorsi di ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE

Dopo la terza media, puoi scegliere l'Istruzione e Formazione Professionale: percorsi che offrono competenze immediatamente spendibili nel mondo del lavoro, dove almeno il 40% delle ore è dedicato ai laboratori di area tecnico professionale e dal II anno inizierai a svolgere un periodo di stage in un'azienda del settore.

### Durata

Dopo 3 anni si ottiene la Qualifica professionale di Operatore e un ulteriore IV anno consente di conseguire il Diploma professionale, diventando Tecnico.

### Certificazione rilasciata

Qualifica e Diploma professionale riconosciuti e spendibili a livello nazionale e comunitario.

### Frequenza

Da settembre a giugno. La frequenza è gratuita, grazie alla Dote Scuola finanziata da Regione Lombardia.

Al termine del IV anno avrai la possibilità di accedere ai percorsi IFTS di Formazione Tecnica Superiore e/o frequentare il 5° anno per l'esame di Stato.

## Perché il Centro Servizi Formazione?

- Perché** troverai docenti esperti, professionisti della cucina e del settore della ristorazione
- Perché** troverai laboratori didattici altamente professionali, aule informatiche e tutti gli strumenti più innovativi per la tua formazione
- Perché** troverai un Ristorante Didattico dove sperimentare, da subito, un vero servizio al cliente
- Perché** troverai una rete di ristoranti dove svolgere uno stage per vivere da protagonista un'esperienza di lavoro
- Perché** avrai una palestra a disposizione senza dover prendere mezzi di trasporto per fare attività motoria
- Perché** troverai una scuola nuova e diversa



Dopo la terza media

# FAI LA SCELTA GIUSTA!

Anno Scolastico 2023/2024



### CENTRO SERVIZI FORMAZIONE

Scuola di Formazione Professionale  
**VIGEVANO (sede GI-FRA) Via Bretti 13**  
codice meccanografico: PVCF018001



Via Bretti 13 (sede GI-FRA) • VIGEVANO (PV)  
tel. 0381.450634 • scuolavigevano@csf.lombardia.it  
www.csf.lombardia.it  
codice meccanografico: PVCF018001



**... a pochi passi  
dalla stazione ferroviaria  
e dal centro della città!**



**OPERATORE DELLA RISTORAZIONE**  
PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI  
(TERZO ANNO)

**TECNICO DI CUCINA**  
(QUARTO ANNO)

**Cosa fa?**

- Pulizia e preparazione delle materie prime;
- Prepara semilavorati in base alle indicazioni del cuoco;
- Prepara antipasti, primi piatti, secondi piatti e dessert;
- Redazione di ricettari, schede menù e schede di lavoro;
- Stoccaggio delle materie prime;
- Pulizia di attrezzatura, strumenti e luoghi di lavoro secondo i piani di controllo e di igienizzazione.

**Dove lavora?**

Presso cucine di ristoranti, alberghi, grande distribuzione, gastronomie e mense collettive. Può trovare lavoro nelle diverse località di villeggiatura in base alle diverse stagioni turistiche.



**OPERATORE DELLA RISTORAZIONE**  
ALLESTIMENTO SALA E SOMMINISTRAZIONE PIATTI E BEVANDE  
(TERZO ANNO)

**TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR**  
(QUARTO ANNO)

**Cosa fa?**

- prepara la sala da ricevimento o del bar effettuando la mise en place specifica per le singole occasioni;
- cura l'accoglienza del cliente e gestisce la relazione durante tutto il servizio;
- prepara e serve bevande calde e fredde, cocktail, bevande alcoliche e analcoliche;
- prepara e serve snack, panini o altre semplici vivande consumabili all'interno di un bar;
- gestisce tutte le operazioni di pagamento, incasso e rilascio documenti fiscali;
- cura la pulizia e l'ordine della sala o del banco bar.

**Dove lavora?**

Prevalentemente in ristoranti, bar, alberghi, navi da crociera, caffetterie, pub, pasticcerie, discoteche, enoteche. Può trovare lavoro nelle diverse località di villeggiatura in base alle diverse stagioni turistiche.

**ARTICOLAZIONE ORARIA SETTIMANALE**

MATERIA	I anno	II anno	III anno	IV ANNO	M anno
<b>Competenze base</b>					
Italiano	3	2	2		2
Inglese	2	2	2		2
Matematica	3	3	3		3
Scienze integrate	1	1	1		1
Informatica	2	2	2		2
Storia / Geografia	1	1	1		1
Diritto e Ed. Civica	1	1	1		1
Etica (I.R.C.)	1	1	1		1
Attività motoria	2	2	2		2
<b>Competenze Tecnico-Professionali</b>					
Scienze alimentari	3	2	2		2
Sicurezza e Igiene	2	1	1		2
Tecnologia alimentare	1	1	1		1
Laboratorio professionale (cucina, sala-bar)	6	6	6		6
Comunicazione e gestione del cliente	1	1	1		-
Francese tecnico	1	1	1		1
Gestione d'impresa	-	1	1		1
Ore settimanali	30	28	28		28
Alternanza Scuola-Lavoro	-	310	380		400
<b>TOTALE ORE ANNUE</b>	<b>995</b>	<b>995</b>	<b>995</b>		<b>1015</b>

**Vieni a scoprire**  
**i nostri percorsi di Qualifica**  
**e Diploma Professionale**  
**Open Day**  
**Sabato 26 novembre 2022**  
 dalle 10.00 alle 12.00  
**Sabato 17 dicembre 2022**  
 dalle 10.00 alle 12.00  
**Venerdì 13 gennaio 2023**  
**Open Happy Hour** dalle 17.00 alle 19.00