

Dopo la terza media

FAI LA SCELTA GIUSTA!

Anno Scolastico 2025/2026



SALA-BAR



CUCINA



CENTRO SERVIZI FORMAZIONE
 Scuola di Formazione Professionale
VIGEVANO (sede GI-FRA) Via Bretti 13
 codice meccanografico: PVCFO18001

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.

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.

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

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 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 e bar 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



Via Bretti 13 (sede GI-FRA) • VIGEVANO (PV)
 tel. 0381.450634 • scuolavigevano@csf.lombardia.it
 www.csf.lombardia.it
 codice meccanografico: PVCFO18001



... 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
Competenze base				
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
Competenze Tecnico-Professionali				
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	155	310	400	400
TOTALE ORE ANNUE	995	995	995	995

ESAME DI QUALIFICA OBBLIGATORIO PER ACCEDERE AL IV ANNO

Vieni a scoprire
i nostri percorsi di Qualifica
e Diploma Professionale

Open Day

Sabato 9 novembre 2024

dalle 10.00 alle 12.00

Sabato 14 dicembre 2024

dalle 10.00 alle 12.00

Sabato 18 gennaio 2025

dalle 10.00 alle 12.00