

Molti dei nostri studenti e studentesse che hanno frequentato il corso di operatore della ristorazione preparazione degli alimenti e allestimento piatti:

> Lavorano presso ristoranti e hotel di alto livello e anche in imprese a conduzione familiare.

> Lavorano all'estero in ristoranti italiani stellati e viaggiano spesso per la formazione sul campo.

> Hanno proseguito con il 4° anno, conseguito il Diploma e ora lavorano come chef a domicilio.

> Ora tocca a te!

Scrivi la tua storia e conquista un futuro su misura per te!

> ENAIP Busto Arsizio

busto@enaiplombardia.it / 0331 372111 / Viale Stelvio, 143 - Viale Stelvio, 171 / 21052 Busto Arsizio (Varese)
FB > @EnaipBusto / IG > enaipbusto

> ENAIP Como

como@enaiplombardia.it / 031 302075 / Via Dante, 127 / 22100 Como (Como)
FB > @EnaipComo / IG > enaip_como

> ENAIP Melzo

melzo@enaiplombardia.it / 02 95711812 - 95739867 / Via San Rocco, 3 - Via Gavazzi, 17 / 20066 Melzo (MI)
FB > @EnaipMelzo / IG > @enaipmelzo

> ENAIP Vimercate

vimercate@enaiplombardia.it / 039 669294 / Via Dozio 5/7 / 20871 Vimercate (MB)
FB @enaipvimercate / IG @enaipvimercate

> ENAIP Voghera

voghera@enaiplombardia.it / 0383 40139 / Via San Lorenzo, 14 / 27058 Voghera (Pavia)
FB @EnaipVoghera / IG @enaip_voghera

Il rispetto delle norme, sempre.

Ogni sede ENAIP applica i protocolli di legge per tutelare al meglio la sicurezza e la salute degli studenti, del personale e degli ospiti.



CORSI DI FORMAZIONE PROFESSIONALE

Triennio e quarta annualità

RISTORAZIONE & CUCINA



Operatore della ristorazione preparazione degli alimenti e allestimento piatti.
Per aspiranti assistenti chef, dai 14 ai 17 anni.

Scopri il valore del creare gusto.

Per essere eccellenti operatori della ristorazione e lavorare in cucina servono idee, uno spiccato senso dell'organizzazione, ma anche la voglia di scoprire i segreti di chef e cuochi esperti.

IL CORSO COME FUNZIONA

> Stage all'estero

Attraverso il programma **Erasmus** (EuRoPeAn Community Action Scheme for the Mobility of University Students), un programma di mobilità studentesca dell'Unione europea creato nel 1987, Enaip organizza **stage all'estero**, nel rispetto delle norme anti-Covid dettate da ogni Paese.

> Didattica a distanza, da noi per voi.

A tutti gli allievi iscritti viene abilitata gratuitamente la licenza personale **Microsoft Office 365**, un insieme di strumenti per sostenere le attività di apprendimento:

- una casella/indirizzo di posta elettronica per le comunicazioni con l'ente formativo e con i docenti;
- la possibilità di installare gli strumenti Office (Word, Excel, PowerPoint) su un massimo di cinque postazioni differenti o di utilizzarli online illimitatamente;
- l'accesso a Microsoft Teams per poter interagire con i propri compagni di corso, con i docenti e per effettuare le attività di formazione a distanza sincrona;
- uno spazio di archiviazione in Cloud di 1 terabyte, dove poter salvare i materiali e i documenti di studio.

HELLO FRIENDS!

Dal 2018 siamo accreditati per la Certificazione di lingua inglese rilasciata da Trinity College London.
www.trinitycollege.com



Con il corso di operatore della Ristorazione e preparazione degli alimenti e allestimento piatti: imparerai a gestire le fasi di lavorazione di cibi e alimenti. "Ruberei il mestiere" al cuoco e allo chef di cucina nella programmazione di menù e nell'organizzazione del servizio. Acquisirai le competenze necessarie per la corretta conservazione e trasformazione degli alimenti, ottenendo così un risultato di qualità.

Acquisirai diverse competenze: vivrai in prima persona un tema che tutto il mondo ci invidia: la cucina italiana. Il percorso formativo prevede la conoscenza delle caratteristiche merceologiche degli alimenti, le modalità di conservazione, la composizione di menu in base alle proprietà dietetiche dei cibi, l'utilizzo di strumenti e attrezzature professionali. Potrai collaborare alla preparazione e decorazione dei piatti, dando supporto alla programmazione degli acquisti.

Possibilità di accedere ai percorsi IFTS di Formazione Tecnica Superiore e possibilità di frequentare il 5° anno e ottenere il Diploma di Scuola secondaria superiore: avrai diversi sbocchi professionali sia personalmente che in brigata (il team che lavora in cucina), nelle aziende della ristorazione commerciale: ristoranti tradizionali, gourmet, catering per banchetti, ristoranti d'albergo, gastronomie di centri commerciali e della ristorazione collettiva, ovvero mense scolastiche e aziende di produzione pasti.

Il tuo impegno, un valore reale. Qualifica professionale riconosciuta e spendibile a livello nazionale e comunitario.

NESSUN COSTO

di iscrizione grazie al finanziamento Dote Scuola Regione Lombardia. In alcuni casi sono richiesti contributi per l'acquisto di materiali e attrezzature, ad uso personale degli allievi.

DURATA

Dopo 3 anni Qualifica Professionale e Diploma Professionale al termine del 4° anno.

FREQUENZA

da settembre a giugno, seguendo il calendario scolastico.

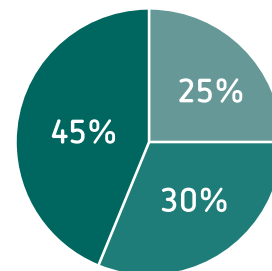
STAGE - TIROCINIO

a partire dal II anno, in aziende convenzionate.

APPRENDISTATO PER QUALIFICARSI LAVORANDO:

la normativa prevede la possibilità di attivare un contratto di apprendistato; gli apprendisti si formeranno per una parte di ore in azienda seguiti da un tutor aziendale e per un'altra parte presso i centri di formazione ENAIP Lombardia. Rif D.L. 81/2015 art 41, 42, 43, 46. Qui tutte le informazioni specifiche: www.sistemaduale.lavoro.gov.it

LA FORMAZIONE > 990 ORE ALL'ANNO



> 45%
Approfondimenti culturali e competenze generali

> 30%
Acquisizione di competenze tecnico-professionali

> 25%
Stage in aziende del settore

