



Operatore della ristorazione

RISTORAZIONE

**PERCORSI
PERSONALIZZATI
PER ALLIEVI DISABILI**

Preparazione alimenti e allestimento piatti



Formare ad una **professione** è anche una via all'autonomia e alla **crescita personale**.

CERTIFICAZIONE

Attestato di qualifica di Istruzione e Formazione Professionale di **3° livello EQF** rilasciato dalla Regione Lombardia e valido su tutto il territorio nazionale.

DURATA E ORARIO

3 anni | Dal lunedì al venerdì dalle 8.00 alle 14.00



L'operatore della Ristorazione interviene a livello esecutivo nel processo di preparazione e servizio degli alimenti

OBIETTIVI

- Sostenere il percorso di **autonomia e crescita personale** verso il progetto di vita adulta.
- **"Apprendere il mestiere"** e **"costruire una professione"** per favorire l'inserimento nel mondo del Lavoro.

DISCIPLINE DEL TRIENNIO



I nostri strumenti:

LABORATORIO DI CUCINA E SALA BAR

Postazioni di lavoro dedicate ed esercitazioni nei diversi ruoli.

ORTO DEL CUOCO

Permette agli allievi di ridurre le ore di aula tradizionale e favorire la loro manualità.

COLLOQUI PERSONALI E DI RETE

Forte rapporto con la famiglia e con i professionisti che accompagnano il ragazzo.

USCITE SUL TERRITORIO

Lezioni fuori aula per vedere e toccare con mano quanto si studia.

TIROCCINIO CURRICULARE

Presso realtà selezionate per la loro capacità di accoglienza, inclusione e integrità.



📍 Via Pusiano, 52 (MI)

☎ 02.26303500

📷 afgp_milano

🚶 M2 Fermata Cimiano o Crescenzago

🌐 piamarta.afgp.it

📍 Centro Padre Piamarta