

RISTORAZIONE

operatore della ristorazione – preparazione pasti | triennale | 990 ore

Il corso, normato dalla Regione Lombardia, è finalizzato al conseguimento della Qualifica di Operatore della ristorazione – preparazione pasti di III livello europeo EQF e permette di assolvere l'obbligo scolastico.

Il corso forma una figura professionale capace di gestire i processi che portano alla produzione e vendita di alimenti nella piccola, media e grande ristorazione, nel rispetto della normativa vigente in tema di prevenzione infortuni, igiene e sicurezza sul lavoro, intervenendo nella preparazione e cottura dei piatti, programmando menù e gestendo il servizio di cucina. Il corso consente di accedere al quarto anno per ottenere il Diploma professionale di Tecnico di cucina.

contenuti

Area professionale: scienze e tecnologie alimentari, igiene e microbiologia, dietologia, laboratorio di tecniche di cucina base e avanzate, sicurezza. Area di base: italiano, inglese, matematica, informatica, economia, diritto, storia.

struttura del corso

Corso triennale.
990 ore (per anno) con stage in azienda (nel secondo e nel terzo anno).

requisiti

Licenza di scuola secondaria di primo grado (terza media) ed età inferiore ai 18 anni.

RISTORAZIONE

tecnico di cucina | quarto anno | annuale | 990 ore

Il corso è finalizzato al conseguimento del Diploma professionale di Tecnico di cucina (IV livello europeo EQF).

Il Tecnico di cucina interviene con autonomia nei contesti della ristorazione, presidiando i processi di preparazione dei pasti, individuando le materie prime e le tecnologie più adeguate alla loro trasformazione e curando la realizzazione del prodotto finale. È in grado di effettuare analisi di mercato e dei bisogni del settore e di curare la predisposizione dei menù. Interviene sul miglioramento dei processi e sulla loro valutazione. È in grado di assumersi responsabilità relative alla sorveglianza delle attività esecutive svolte da altri. Il percorso assicura le conoscenze culturali e tecnico/operative indispensabili per l'esercizio della professione in forma imprenditoriale e per la conduzione dell'impresa.

contenuti

Area professionale: scienze e tecnologie alimentari, analisi delle materie prime e del relativo food cost, marketing e comunicazione, gestione aziendale, laboratorio di tecniche di cucina avanzate. Area di base: italiano, inglese, matematica, economia, storia, informatica.

struttura del corso

Corso annuale.
990 ore con stage in azienda e seminari con esperti del settore.

requisiti

Qualifica di Operatore della ristorazione – preparazione pasti.

RISTORAZIONE

operatore della ristorazione – servizi di sala e bar | triennale | 990 ore

Il corso, normato dalla Regione Lombardia, è finalizzato al conseguimento della Qualifica di Operatore della ristorazione – servizi di sala e bar di III livello europeo EQF e permette di assolvere l'obbligo scolastico.

Il corso forma una figura professionale capace di eseguire le principali operazioni di sala e di servizio bar, nel rispetto della normativa vigente in tema di prevenzione infortuni, igiene e sicurezza sul lavoro, gestendo il servizio alla clientela in tutti i suoi aspetti, dalla fase dell'accoglienza, al servizio al tavolo o al bar. Il corso consente di accedere al quarto anno per ottenere il Diploma professionale di Tecnico di sala e bar.

contenuti

Area professionale: scienze e tecnologie alimentari, igiene e microbiologia, dietologia, laboratorio di tecniche di sala e bar base e avanzate, sicurezza. Area di base: italiano, inglese, matematica, informatica, economia, diritto, storia.

struttura del corso

Corso triennale.
990 ore (per anno) con stage in azienda (nel secondo e nel terzo anno).

requisiti

Licenza di scuola secondaria di primo grado (terza media) ed età inferiore ai 18 anni.

RISTORAZIONE

tecnico di sala e bar | quarto anno | annuale | 990 ore

Il corso è finalizzato al conseguimento del Diploma professionale di Tecnico di sala e bar (IV livello europeo EQF).

Il Tecnico di sala e bar interviene con autonomia nel quadro di azione stabilito, presidiando i processi della ristorazione, individuando le materie prime e le risorse materiali e tecnologiche per la predisposizione, l'allestimento e la conduzione dei servizi di sala e bar. È in grado di effettuare analisi dei bisogni della clientela proponendo misure di miglioramento, di monitoraggio e di valutazione dei risultati. Possiede le informazioni necessarie per svolgere le attività relative ai servizi avanzati di sala e di bar curandone l'organizzazione e l'erogazione. È in grado di assumersi responsabilità relative alla sorveglianza delle attività esecutive svolte da altri. Il percorso assicura le conoscenze culturali e tecnico/operative indispensabili per l'esercizio della professione in forma imprenditoriale e per la conduzione dell'impresa.

contenuti

Area professionale: scienze e tecnologie alimentari, analisi delle materie prime e del relativo food cost, marketing e comunicazione, gestione aziendale, laboratorio di tecniche di sala e bar avanzate. Area di base: italiano, inglese, matematica, economia, storia, informatica.

struttura del corso

Corso annuale.
990 ore con stage in azienda e seminari con esperti del settore.

requisiti

Qualifica di Operatore della ristorazione – servizi di sala e bar.

cfp
GRANDI

corsi nei settori
ristorazione | meccanica





Il Centro di Formazione Professionale Grandi, parte integrante di AFOL Metropolitana, Agenzia Metropolitana per la formazione, l'orientamento e il lavoro, rappresenta una storica realtà nella formazione professionale nei settori della ristorazione e della meccanica. Il Centro propone percorsi triennali in Diritto e Dovere di Istruzione e Formazione rivolti agli studenti in uscita dalla scuola media.

Tutti i corsi sono tenuti da un team di docenti composto da qualificati esperti del settore, che contribuiscono alla crescita dei futuri professionisti nei settori della ristorazione e della meccanica.

L'attività formativa viene svolta in aule attrezzate e laboratori che permettono l'utilizzo delle più moderne apparecchiature e strumentazioni tecniche.



Tutte le foto sono state realizzate durante lo svolgimento delle lezioni.



MECCANICA

operatore alla riparazione dei veicoli a motore | triennale | 990 ore
Il corso, normato dalla Regione Lombardia, è finalizzato al conseguimento della Qualifica di Operatore alla riparazione dei veicoli a motore - riparazioni parti e sistemi meccanici ed elettromeccanici del veicolo di III livello europeo EQF e permette di assolvere l'obbligo scolastico. Il corso forma una figura professionale capace di operare nel mondo delle officine meccaniche gestendo le attività relative alle riparazioni e manutenzioni dei sistemi meccanici ed elettromeccanici del veicolo. L'operatore alla riparazione dei veicoli a motore collabora nella fase di accettazione e in quella di controllo/collaudato di efficienza e funzionalità in fase di riconsegna del veicolo, esegue interventi di manutenzione, revisione e riparazione di parti meccaniche, elettriche ed elettroniche, organi, gruppi e di sistemi dell'autoveicolo. Il corso consente di accedere al quarto anno per ottenere il Diploma professionale di Tecnico riparatore di veicoli a motore.

contenuti

Area professionale: tecnologia meccanica, disegno tecnico, tecnica del motore e dei sistemi del veicolo, laboratorio di tecniche di meccanica dell'auto base e avanzate, sicurezza.

Area di base: italiano, inglese, matematica, informatica, economia, diritto, storia.

struttura del corso

Corso triennale.
990 ore (per anno), con stage in azienda (nel secondo e nel terzo anno).

requisiti

Licenza di scuola secondaria di primo grado (terza media) ed età inferiore ai 18 anni.



MECCANICA

tecnico riparatore di veicoli a motore | quarto anno | annuale | 990 ore
Il corso è finalizzato al conseguimento del Diploma professionale di Tecnico riparatore di veicoli a motore (IV livello europeo EQF). Il Tecnico riparatore di veicoli a motore interviene con autonomia in ambito motoristico presidiando il processo di riparazione dei veicoli. In particolare, è in grado di curare il rapporto con i clienti, la diagnosi tecnica e strumentale degli interventi, la gestione organizzativa del lavoro, la gestione documentaria delle attività, la verifica dell'approvvigionamento e del collaudo. Provvede ad attuare queste operazioni utilizzando tecnologie elettroniche ed informatiche adeguate a supportare e ottimizzare i processi di lavorazione delle officine meccaniche. È in grado di assumersi responsabilità relative alla sorveglianza delle attività esecutive svolte da altri. Il percorso assicura le conoscenze culturali e tecnico/operative indispensabili per l'esercizio della professione in forma imprenditoriale e per la conduzione dell'impresa.

contenuti

Area professionale: elettronica dell'auto, autronica, tecnologia, marketing e comunicazione, gestione aziendale, laboratorio di tecniche di meccanica avanzate.

Area di base: italiano, inglese, matematica, economia, storia, informatica.

struttura del corso

Corso annuale.
990 ore con stage in azienda e seminari con esperti del settore.

requisiti

Qualifica di Operatore alla riparazione dei veicoli a motore.



cfp **GRANDI**
viale Italia 548
20099 Sesto San Giovanni (MI)
t 02 4543 0011
segreteria.grandi@afolmet.it

www.afolmet.it

Agenzia
Formazione
Orientamento
Lavoro
METROPOLITANA

