













DOPO LE MEDIE SCEGLI CFP ALBERGHIERO!

Corso triennale gratuito

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

Imparerai a realizzare piatti caldi e freddi della cucina nazionale, internazionale e locale, dalla preparazione alla cottura, fino alla presentazione del risultato finale. Saprai curare l'organizzazione di menù, la presentazione e l'impiattamento per cerimonie e banchetti, riconoscendo le proprietà di ciascun ingrediente. Potrai lavorare in alberghi, ristoranti, pasticcerie, gastronomie, in qualsiasi struttura dotata al suo interno di una mensa, sia in Italia che all'estero.



GIOVANI DAI 14-24 ANNI



QUALIFICA PROFESSIONALE



STAGE IN AZIENDA

info & iscrizioni

CFP ALBERGHIERO @

via Principato di Seborga 6 15011 Acqui Terme (AL) TEL 0144.313.418 info@formalberghiera.org

formalberghiera.org