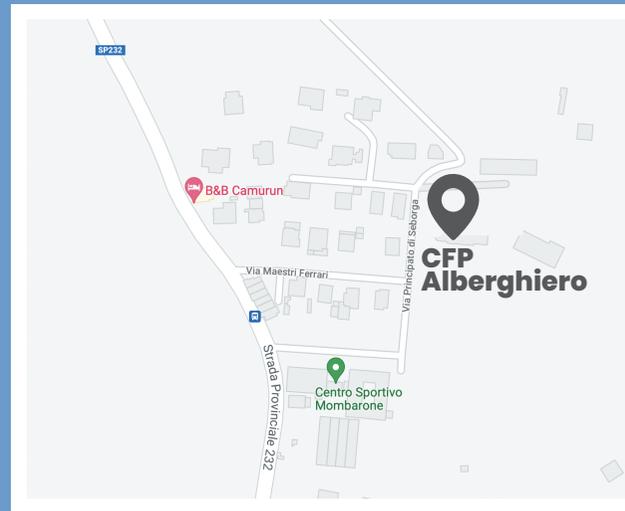




C.F.P. Alberghiero
Acqui Terme



DOPO LE MEDIE SCEGLI

CFP Alberghiero

RISTORAZIONE & WELLNESS



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



**L'eccellenza
per il tuo futuro.**

I corsi sono rivolti a entrambi i sessi (L.930/77, L.125/91)
e a chi ha terminato il primo ciclo d'istruzione.

OPERATORE DEL BENESSERE **Erogazione dei servizi di trattamento estetico**

Imparerai le tecniche relative a manicure, pedicure, massaggi, depilazione, ricostruzione unghie e make up.

Potrai lavorare negli istituti di bellezza, nei centri di estetica, presso parrucchieri, profumerie, palestre o piscine con saune e solarium, beauty farm o centri benessere.

→ SISTEMA DUALE

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. Saprà curare l'organizzazione di menù, la presentazione e l'impattamento 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.

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE **Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande**

Imparerai a preparare una sala a seconda dell'evento, descrivere le caratteristiche delle principali bevande, prepararle, presentarle e servirle.

Potrai trovare occupazione in alberghi, ristoranti, aziende di catering, imprese di ristorazione collettiva, bar e pub.

E DOPO
LA QUALIFICA
PUOI PRENDERE
**IL DIPLOMA
PROFESSIONALE!**

I corsi sono rivolti a entrambi i sessi (L.930/77, L.125/91)
e a chi è in possesso di una qualifica nel settore.

**diploma
annuale
gratuito**

TECNICO DI CUCINA

La formazione tecnica ti consentirà di approfondire le tue capacità relative alla preparazione dei piatti; potrai sorvegliare attività esecutive svolte da altri, predisporre menù, curare ed elaborare piatti allestiti e infine saprai analizzare i bisogni del mercato per soddisfare le esigenze della committenza.

