

REALIZZATO CON IL SOSTEGNO DI



**UNIONE EUROPEA**  
Fondo sociale europeo



**Regione  
Lombardia**



POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE

operatore della  
**RISTORAZIONE**  
preparazione pasti

**TURISMO  
E SPORT**



**CORSI  
TRIENNALI  
DIURNI**

qualifica professionale

- **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:** 3 anni
- **ORARIO:** da Lunedì a Venerdì dalle 8.00 alle 14.00
- **CONTINUITÀ FORMATIVA:** la qualifica dà accesso al 4° anno per il conseguimento del Diploma di “Tecnico di cucina”



**a.f.g.p. Centro Padre Piamarta**



**a.f.g.p.  
Centro Padre  
Piamarta  
Milano**

**CORSI TRIENNALI  
DIURNI**

**qualifica professionale**

L'operatore della ristorazione interviene a livello esecutivo, nel processo della ristorazione.

### **In particolare si occupa di:**

- pianificazione e organizzazione del proprio lavoro
- gestione magazzino
- preparazione di alimenti con competenza nella scelta di materie prime e semi-lavorati per la realizzazione di piatti semplici cucinati e allestiti

### **DISCIPLINE NEL TRIENNIO**



**QUALIFICA PROFESSIONALE 3° anno:**

**OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI**

**DIPLOMA PROFESSIONALE 4° anno:**

**TECNICO DI CUCINA**

**A.F.G.P. Centro P. Piamarta**

Via Pusiano 52, Milano - Tel. 02 26303500 - Fax 02 26303509

MM2 fermata di Cimiano oppure di Crescenzago

**[www.afgp.it](http://www.afgp.it)**

orari segreteria:  
da Lunedì a Venerdì  
dalle 7.30 alle 12.00  
dalle 16.00 alle 17.00

Centro Padre Piamarta

centro padre piamarta milano