



C.F.P. Alberghiero  
*Acqui Terme*



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

**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. Apprenderai anche alcune nozioni base di sala/bar e tecniche di allestimento banchetti. 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](mailto:info@formalberghiera.org)

**[formalberghiera.org](http://formalberghiera.org)**