

**Corsi
gratuiti
per
ragazzi**



GIOVANI DAI 14-24 ANNI



QUALIFICA PROFESSIONALE

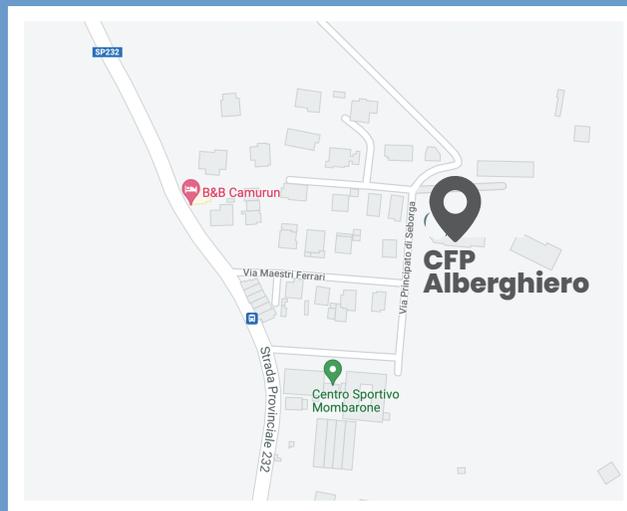


STAGE IN ITALIA E ALL'ESTERO

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



C.F.P. Alberghiero
Acqui Terme



info & iscrizioni

CFP ALBERGHIERO  

via Principato di Seborga 6
15011 Acqui Terme (AL)

TEL 0144.313.418

info@formalberghiera.org

formalberghiera.org



DOPO LE MEDIE SCEGLI

**CFP
Alberghiero**

RISTORAZIONE & WELLNESS



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

CORSI TRIENNALI

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 e strutture alberghiere con spa.

→ **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. 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.

CORSO BIENNALE

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.

Apprenderai anche alcune nozioni base di cucina utile alla sala e al servizio al bar. 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, curare ed elaborare piatti allestiti. Apprenderai gli aspetti tecnici della stesura di menù collegati a eventi, dove il mondo del food e del beverage si incontrano. Infine saprai analizzare i bisogni del mercato per soddisfare le esigenze della committenza.

