



Fondazione
MONS. GIULIO PARMIGIANI
C.F.P. ALDO MORO

CORSO OPERATORE ALIMENTARE



REALIZZATO CON IL SOSTEGNO DI



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo



Regione
Lombardia



POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE



L'IDEA

Voglio creare una
RICETTA TUTTA MIA
che unisca **TRADIZIONE**
INNOVAZIONE
BONTA'
LEGGEREZZA
e che **CONQUISTI**
l'attenzione per i suoi
PROFUMI e COLORI!



IL PROGETTO

L'idea non basta...
come bisogna procedere?
IDENTIFICARE
gli ingredienti
SCEGLIERE
le tecniche di cottura
adeguate
SCOPRIRE
le giuste combinazioni
RICERCARE
l'equilibrio e l'armonia
dei sapori.



IL PRODOTTO

Definire una ricetta non è tutto!
Bisogna **IMPARARE** a **REALIZZARLA** nei **QUANTITATIVI** dovuti, coi **TEMPI** richiesti e scegliere come **PRESENTARLA!**

Et voilà! Il piatto è servito!

CORSO

OPERATORE ALIMENTARE

Nel corso per addetto alla preparazione dei pasti oltre alla formazione di base imparerai a conoscere le **TECNICHE** di **COTTURA** dei cibi, le **CARATTERISTICHE** degli **ALIMENTI** ma anche le problematiche relative alla **GESTIONE di EVENTI** legati al mondo della ristorazione.

CORSI FORMAZIONE PROFESSIONALE

TRIENNALI

(conseguimento qualifica professionale)

+ 4° ANNO

(conseguimento del diploma di tecnico)

- Operatore MECCANICO
- Operatore IMPIANTI TERMOIDRAULICI
- Operatore del LEGNO
- Operatore DISEGNO ARREDO
- Operatore della RISTORAZIONE
- Operatore SALA e BAR

**SEGUICI
SUI NOSTRI
CANALI SOCIAL**



COME RAGGIUNGERCI:

VALMADRERA Via I Maggio 8

Raggiungibile:

con il **PULLMAN** della linea LECCO - COMO (C40)

con il **TRENO** della linea LECCO - MOLTENO - MONZA