

Dopo la terza media

FAI LA SCELTA GIUSTA!

Anno Scolastico 2027/2028

SALA-BAR



CUCINA

CS Centro
Servizi
Formazione

CENTRO SERVIZI FORMAZIONE
Scuola di Formazione Professionale
VIGEVANO (sede GI-FRA) Via Bretti 13
codice meccanografico: PVCF018001

**I percorsi di
ISTRUZIONE E FORMAZIONE
PROFESSIONALE**

Dopo la terza media, puoi scegliere l'Istruzione e Formazione Professionale: percorsi che offrono competenze immediatamente spendibili nel mondo del lavoro, dove almeno il 40% delle ore è dedicato ai laboratori di area tecnico professionale e dal II anno inizierai a svolgere un periodo di stage in un'azienda del settore.

Durata

Dopo 3 anni si ottiene la Qualifica professionale di Operatore e un ulteriore IV anno consente di conseguire il Diploma professionale, diventando Tecnico.

Certificazione rilasciata

Qualifica e Diploma professionale riconosciuti e spendibili a livello nazionale e comunitario.

Frequenza

Da settembre a giugno.
La frequenza è gratuita, grazie alla Dote Scuola finanziata da Regione Lombardia.

Al termine del IV anno avrai la possibilità di accedere ai percorsi IFTS di Formazione Tecnica Superiore e/o frequentare il 5° anno per l'esame di Stato.

Perché il Centro Servizi Formazione?

Perché troverai docenti esperti, professionisti del settore della ristorazione

Perché troverai laboratori didattici altamente professionali, aule informatiche e tutti gli strumenti più innovativi per la tua formazione

Perché troverai un Ristorante Didattico dove sperimentare, da subito, un vero servizio al cliente

Perché troverai una rete di ristoranti e bar dove svolgere uno stage per vivere da protagonista un'esperienza di lavoro

Perché avrai una palestra a disposizione senza dover prendere mezzi di trasporto per fare attività motoria

Perché troverai una scuola nuova e diversa

Lombardia
FS Centro
servizi
formazione

Via Bretti 13 (sede GI-FRA) • VIGEVANO (PV)
tel. 0381.450634 • scuolavigevano@csf.lombardia.it
www.csf.lombardia.it
codice meccanografico: PVCF018001



**... a pochi passi
dalla stazione ferroviaria
e dal centro della città!**



OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI
(TERZO ANNO)

TECNICO DI CUCINA (QUARTO ANNO)

Cosa fa?

- Pulizia e preparazione delle materie prime;
- Prepara semilavorati in base alle indicazioni del cuoco;
- Prepara antipasti, primi piatti, secondi piatti e dessert;
- Redazione di ricettari, schede menù e schede di lavoro;
- Stoccaggio delle materie prime;
- Pulizia di attrezzatura, strumenti e luoghi di lavoro secondo i piani di controllo e di igienizzazione.

Dove lavora?

Presso cucine di ristoranti, alberghi, grande distribuzione, gastronomie e mense collettive. Può trovare lavoro nelle diverse località di villeggiatura in base alle diverse stagioni turistiche.



OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

ALLESTIMENTO SALA E SOMMINISTRAZIONE PIATTI E BEVANDE
(TERZO ANNO)

TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR (QUARTO ANNO)

Cosa fa?

- prepara la sala da ricevimento o del bar effettuando la mise en place specifica per le singole occasioni;
- cura l'accoglienza del cliente e gestisce la relazione durante tutto il servizio;
- prepara e serve bevande calde e fredde, cocktail, bevande alcoliche e analcoliche;
- prepara e serve snack, panini o altre semplici vivande consumabili all'interno di un bar;
- gestisce tutte le operazioni di pagamento, incasso e rilascio documenti fiscali;
- cura la pulizia e l'ordine della sala o del banco bar.

Dove lavora?

Prevalentemente in ristoranti, bar, alberghi, navi da crociera, caffetterie, pub, pasticcerie, discoteche, enoteche. Può trovare lavoro nelle diverse località di villeggiatura in base alle diverse stagioni turistiche.

ARTICOLAZIONE ORARIA SETTIMANALE

MATERIA	I anno	II anno	III anno	IV anno
Competenze base				
Italiano	3	2	2	2
Inglese	2	2	2	2
Matematica	3	3	3	3
Scienze integrate	1	1	1	1
Informatica	2	2	2	2
Storia / Geografia	1	1	1	1
Diritto e Ed. Civica	1	1	1	1
Etica (I.R.C.)	1	1	1	1
Attività motoria	2	2	2	2
Competenze Tecnico-Professionali				
Scienze alimentari	3	2	2	2
Sicurezza e Igiene	2	1	1	2
Tecnologia alimentare	1	1	1	1
Laboratorio professionale (cucina, sala-bar)	6	6	6	6
Comunicazione e gestione del cliente	1	1	1	-
Francese tecnico	1	1	1	1
Gestione d'impresa	-	1	1	1
Ore settimanali	30	28	28	28
Alternanza Scuola-Lavoro	155	310	400	400
TOTALE ORE ANNUE	995	995	995	995

Vieni a scoprire
i nostri percorsi di Qualifica
e Diploma Professionale

Open Day

Sabato 21 novembre 2026

dalle 10.00 alle 12.00

Sabato 12 dicembre 2026

dalle 10.00 alle 12.00

Sabato 16 gennaio 2027

dalle 10.00 alle 12.00