

# FORMONT

PER IL TUO FUTURO PUNTA IN ALTO



CENTRO LA MANDRIA

ATTIVITÀ FORMATIVE TRIENNIO

011/4598046

[www.formont.it](http://www.formont.it)

[cfp-lamandria@formont.it](mailto:cfp-lamandria@formont.it)

## CENTRO LA MANDRIA

**FORMONT S.c.ar.l.**, fondato nel 1984, è un Ente accreditato dalla Regione Piemonte per la formazione professionale.

Il centro di formazione è ospitato nella splendida cornice del **Parco Regionale La Mandria** all'interno del castello, opera dello Juvarra, già residenza Sabauda.

Facilmente raggiungibile con i trasporti pubblici:

- Tramite la **linea 72** con capolinea nel centro di Venaria Reale.
- Tramite il **Venaria Express**, con capolinea all'interno del Parco.



PER MAGGIORI INFORMAZIONI  
INQUADRA IL QR-CODE E VISITA  
IL NOSTRO SITO



### • DESTINATARI:

Giovani dai 14-24 anni, che hanno terminato il primo ciclo d'istruzione (Diploma di scuola secondaria 1° grado).

### • DURATA:

3 anni (2970 ore) di cui 300 di stage e 24 di prova finale.

### • CERTIFICAZIONE FINALE:

Qualifica professionale

### • COSTO:

I corsi sono gratuiti.  
Il finanziamento dell'azione è determinato da contributi comunitari, nazionali, regionali secondo le modalità previste dal P.O.R. F.S.E.

I corsi sono rivolti ai soggetti di ambo i sessi ai sensi L.N.903 - L.N.125/91  
I dati personali verranno trattati in ottemperanza al D.Lgs n° 196 del 30/06/2003 e dell'art. 13 del Regolamento UE 2016/6.

Centro operativo accreditato dalla Regione Piemonte per le attività di Formazione Professionale  
Certificato n. 044/005 del 19/05/2003 -  
Orientamento Certificato n. 532/001 del 14/09/2004



## **OPERATORE DELLA RISTORAZIONE**

*PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E  
ALLESTIMENTO PIATTI*

L'operatore della ristorazione con indirizzo preparazione degli alimenti e allestimento piatti gestisce la scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio delle materie prime, rispettando le norme igienico-sanitarie. Può lavorare autonomamente o in team e, su le indicazioni dello chef, realizza vari tipi di menù, curando anche la presentazione e decorazione dei piatti.

### **DIDATTICA**

Cittadinanza Soft Skills, Comunicazione, Economia, Educazione Civica, Educazione Fisica, Enogastronomia, Francese, Francese Tecnico, Geo/Storia, Igiene, Informatica, Inglese, Inglese Tecnico, Italiano, Matematica, Merceologia, Organizzazione del Lavoro, Orientamento, Pari Opportunità, Patrimonio Culturale, Principi di Alimentazione, Scienze/Ecologia, Sicurezza, Tecniche di Settore, Tecniche Professionali Cucina, Tecnica Professionale Sala.

## **OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI**

*LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI  
PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI  
DA FORNO*

L'operatore delle produzioni alimentari con indirizzo lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno è un professionista che realizza prodotti di pasticceria, occupandosi di preparazione, cottura e decorazione. Progetta il menù dei dessert, gestisce le materie prime e le attrezzature, e crea ricette tradizionali e innovative, adattandosi alle esigenze dei clienti.

### **DIDATTICA**

Cittadinanza Soft Skills, Comunicazione, Economia, Educazione Civica, Educazione Fisica, Enogastronomia, Francese, Francese Tecnico, Geo/Storia, Igiene, Informatica, Inglese, Inglese Tecnico, Italiano, Matematica, Merceologia, Organizzazione del Lavoro, Orientamento, Pari Opportunità, Patrimonio Culturale, Principi di Alimentazione, Scienze/Ecologia, Sicurezza, Tecniche di Settore, Tecniche Professionali Cucina, Tecnica Professionale Agroalimentare, Tipologie di Confezionamento.

## **OPERATORE DELLA RISTORAZIONE**

*ALLESTIMENTO SALA,  
SOMMINISTRAZIONE PIATTI E BEVANDE*

L'operatore della ristorazione con indirizzo allestimento sala e somministrazione piatti e bevande si occupa di monitorare la qualità delle materie prime, gestire le comande e preparare caffè, bevande, aperitivi e pasti leggeri. Conosce le tecniche di preparazione delle bevande e allestisce gli spazi per la ristorazione, mantenendo un'attenzione particolare al rapporto con la clientela durante tutto il servizio.

### **DIDATTICA**

Cittadinanza Soft Skills, Comunicazione, Economia, Educazione Civica, Educazione Fisica, Enogastronomia, Francese, Francese Tecnico, Geo/Storia, Igiene, Informatica, Inglese, Inglese Tecnico, Italiano, Matematica, Merceologia, Organizzazione del Lavoro, Orientamento, Pari Opportunità, Patrimonio Culturale, Principi di Alimentazione, Scienze/Ecologia, Sicurezza, Tecniche di Settore, Tecniche Professionali Cucina, Tecnica Professionale Sala.

