

L'intervento è finalizzato all'assolvimento dell'obbligo di istruzione; possibilità di passare al sistema dell'istruzione ai sensi dell'art 8 del D.lgs 61/2017;
Progetti co finanziati dal programma FSE+ e il programma NextGenerationEU (PNRR)
DGR n. 584 del 27/05/2024 - DGR n. 585 del 27/05/2024



Centro
Stimmatini
VERONA

... LA SCUOLA PER IL TUO FUTURO

*Formazione professionale
umana e cristiana*



C.S.F. STIMMATINI - via Cavalcaselle, 20 - 37124 VERONA
tel. 045 8349777 - fax 045 8349552



segreteria@centrostimmatini.it



@centrostimmatini



www.centrostimmatini.it



csfstimmatini

Il Corso di qualifica triennale si frequenta dopo la terza media ed è gratuito perché finanziato dalla **Regione Veneto** con riconoscimento pubblico della **Qualifica Professionale**.

Nel triennio le materie si dividono in area teorica con: etica, italiano, storia, inglese, tedesco, matematica, scienze degli alimenti e area tecnico-pratica con: informatica, tecnica professionale e la pratica nei laboratori di pasticceria, sala/bar e di cucina. I Docenti sono tutti esperti scelti tra i migliori professionisti veronesi con una pluriennale esperienza nel settore. Le lezioni si svolgono dal lunedì al venerdì, con alcuni rientri pomeridiani.

All'inizio del primo anno è prevista una giornata di **“accoglienza”** dedicata ai nuovi iscritti, per favorire il loro inserimento e socializzazione con i compagni e gli insegnanti.

Al secondo anno gli Allievi saranno impegnati in un periodo di **“stage”** che ha l'obiettivo di orientare alla scelta della qualifica (sala/bar o cucina). Anche al terzo anno è previsto lo stage: periodo nel quale gli Allievi possono valutare le competenze acquisite in un contesto lavorativo attraverso l'inserimento in aziende del territorio.

Il **Centro Stimmatini** riserva molto spazio alle esercitazioni pratiche, impegnando costantemente gli Allievi nella realizzazione di menù completi destinati ad un servizio ristorativo personalizzato, a banchetti, a buffet.

Al termine del triennio, gli Allievi in possesso di Qualifica, possono frequentare anche il **4° Anno** per conseguire il Diploma di **“Tecnico di Cucina”** o **“Tecnico dei Servizi di Sala Bar”**. Al termine dell'annualità è possibile accedere ai percorsi di istruzione e formazione tecnica superiore.

Qualifica triennale

Capacità operative del “cuoco”:

- Ha buona fantasia e creatività nel confezionare e presentare i piatti
- Ha cura della pulizia e dell'igiene del posto di lavoro e degli alimenti
- Possiede una buona conoscenza dell'arte culinaria e dei principali piatti locali, nazionali, internazionali

Capacità operative del “commis di sala e bar”:

- Sa operare in contesto aziendale orientato all'accoglienza ed alla soddisfazione del cliente adottando uno stile comunicativo adeguato
- Conosce le tecniche relative al servizio del bar e del ristorante
- Sa presentare al cliente le caratteristiche dei piatti e delle bevande

Diploma professionale

Capacità operative del “Tecnico”

Il tecnico è una persona dotata di una buona cultura generale e professionale, in grado di intervenire nei processi di lavoro con competenze non solo operative, ma anche di programmazione e di coordinamento, con assunzione di autonomia e responsabilità.

	1 anno	2 anno	3 anno cucina	3 anno sala e bar
LINGUA ITALIANA	4	2	2	2
INGLESE	2	2	2	2
TEDESCO	2	1	-	-
STORIA	1	-	-	-
DIRITTO/ECONOMIA	-	1	1	1
MATEMATICA	2	2	2	2
SCIENZE INTEGRATE	2	-	-	-
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	-	2	2	2
INFORMATICA	2	2	1	1
CULTURA RELIGIOSA	1	1	1	1
ATTIVITÀ MOTORIA	1	1	1	1
TECNICA PROFESSIONALE	2	2	2	2
CULTURA TERRITORIO	1	1	1	1
TEDESCO SETTORIALE	-	-	-	3
LABORATORIO SALA	2	2	-	4
LABORATORIO BAR	2	2	-	4
LABORATORIO CUCINA	5	4	11	-
PASTICCERIA	2	2	-	-
SIQUEZZA	-	1	1	1
ACCOMPAGNAMENTO LAVORO	-	-	1	1
TOTALE	31	28	28	28

