

Il CFP Don Facibeni

La Scuola accoglie ogni anno oltre 200 ragazzi: è, infatti, il riferimento per i giovani che non hanno trovato soddisfazione alle proprie passioni nelle scuole superiori e/o con forti inclinazioni allo svolgimento di lavori manuali, che richiedono un apprendimento incentrato sulle **attività laboratoriali**.

La Scuola, accreditata presso la Regione Toscana (OF0222), offre corsi di Formazione per acquisire una **Qualifica Professionale riconosciuta e immediatamente spendibile sul mercato del lavoro**

www.cfpdonfacibeni.org



L'OFFERTA FORMATIVA INCLUDE:

Strutture idonee: aule didattiche, laboratori attrezzati e spazi per lo sport

Tutor: per rispondere alle esigenze personali e didattiche degli allievi e mantenere il legame con le famiglie

Docenti qualificati, provenienti dal mondo del lavoro e della formazione

Collegamento con Aziende per la realizzazione degli stage in strutture lavorative adeguate e favorire l'inserimento lavorativo

Via Don Facibeni, 13
50141 Firenze

Tel. 055 4368233

segreteria@cfpdonfacibeni.org

(tramvia T1, autobus 20, treno fino alla stazione di Rifredi)



Centro di Formazione Professionale
don Giulio Facibeni



CORSO GRATUITO DI IEFP PER LA QUALIFICA PROFESSIONALE **Operatore di cucina**

L'Operatore di Cucina applica e utilizza metodologie di base, strumenti e informazioni per preparare pasti e svolgere servizi di sala e bar con competenze di scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, di realizzazione di piatti semplici cucinati e allestiti, di servizio di sala.



Laboratori di recupero

Tablet per ogni
studente

Programmi di Mobilità
in Europa Erasmus+



**per iscrizioni e
informazioni**

ROSSELLA LANDRISCINA

r.landriscina@cfpdonfacibeni.org

segreteria@cfpdonfacibeni.org

055 4368233

L'istruzione e Formazione Professionale - IeFP

Si rivolge ai giovani in uscita dal
primo ciclo di istruzione

Offre percorsi formativi
incentrati sulla didattica
laboratoriale e sullo stage in
aziende, per conoscere la realtà
lavorativa e apprendere la
professione anche sul campo

Permette di acquisire una
Qualifica Professionale
spendibile sul mercato del lavoro

Consente di continuare la
formazione frequentando il IV
anno dei percorsi di IeFP

Oppure di continuare il percorso
di studio in un Istituto
Professionale Statale per il
diploma di scuola superiore di
secondo grado (maturità)

800 ore di stage



Programma formativo di 3 anni

Competenze di base

Italiano, Inglese, Matematica , Scienze,
Storia , Partecipazione civica, Scienze
dell'Alimentazione

Competenze professionali

HACCP, Organizzazione e approvvigionamento
cucina, Strumentazione e porzionatura, Tecniche
di confezione culinaria, Laboratorio composizione
menù, Dolci e panificazione, Street food

Alternanza scuola-lavoro

STAGE: 400 ore nel 2° anno e 400 ore nel 3° anno

Accompagnamento

18 ore di gruppo e 12 ore individuali