

Visita il nostro portale didattico:

www.alberghiero.ifrieti.it

portale istituzionale:

www.ifrieti.it



Dopo la qualifica, l'allievo/a, potrà, se desidera, diplomarsi da noi effettuando un quarto anno aggiuntivo con diploma di TECNICO DELLA RISTORAZIONE e successivamente un quinto anno per l'accesso al mondo universitario presso un Istituto Professionale di Stato.

L'ufficio *didattica* è a tua disposizione per maggiori informazioni.

Chiama subito il numero:

0746.1725263

segreteriaamatrice@ifrieti.it

... O VIENI A TROVARCI A RIETI IN VIA DELL'ELETTRONICA SNC

Il Centro è aperto al pubblico tutti giorni dalle 8.00 alle 18.00 sabato e domenica esclusi.



ALTRE INFORMAZIONI

Al termine dei corsi triennali saranno rilasciati i seguenti attestati:

- Operatore della ristorazione
- Indirizzo preparazione pasti
(5° livello retributivo del Contratto del Settore)

- Operatore della ristorazione
- Indirizzo Sala/Bar

(5° livello retributivo del Contratto del Settore)



ISTITUZIONE FORMATIVA RIETI



**Centro di Formazione
Professionale Alberghiero di
Amatrice**

Via dell'Elettronica snc
02100, Rieti
Tel. 0746.1725263

CORSI TRIENNALI
DI
FORMAZIONE PROFESSIONALE
PER
CUOCHI E CAMERIERI

(a completamento dell'obbligo formativo)

4° ANNO DI SPECIALIZZAZIONE CON
DIPLOMA DI TECNICO DI CUCINA /
SERVIZI DI SALA-BAR



Scegli subito la professione futura

PROFESSIONALITÀ E LAVORO SICURO

E' questo lo slogan del Centro Provinciale di Formazione Professionale per i Servizi Alberghieri di Amatrice.

Dati alla mano gli allievi che escono dal Centro trovano subito lavoro.

La corsa a conquistarsi i migliori cuochi e camerieri diplomatisi al Centro, comincia ben prima della conclusione del corso di studi. Così, già dopo il primo anno, gli studenti affrontano le prime esperienze lavorative durante l'estate e, in moltissimi casi, vengono contattati anche per le festività natalizie e pasquali, quando l'ondata dei turisti richiede il supporto di forze giovani e preparate.

La scuola di Amatrice gode oggi di notevole prestigio sia a livello nazionale che internazionale ed ha instaurato collaborazioni con Centri Professionali del settore, in Canada, Spagna, Francia e per l'attuazione di

scambi socio culturali e di istruzione che coinvolgono gli allievi più meritevoli.

LA RAGIONE DEL SUCCESSO?

Il corpo insegnanti ha a disposizione, strutture moderne ed efficienti: laboratori per le esercitazioni di cucina, sala e bar forniti delle più moderne attrezzature ed un laboratorio d'informatica.

Previsti moduli di approfondimento con importanti chef stellati dell'associazione

AMBASCIATORI DEL GUSTO

CORSI E DURATA

I corsi sono **triennali** in attuazione della L.53/2003 e del protocollo di intesa tra la Regione Lazio ed il MIUR per la realizzazione di Percorsi di Istruzione e Formazione.

I corsi sono articolati in **1056 ore** annuali suddivise in 32 settimane di 33 ore ciascuna.

La struttura è organizzata in:

- Accoglienza e orientamento
- Competenze di base e comuni
- Competenze tecnico professionali
- Approfondimento e Contestualizzazione
- 7 settimane di Stage in ristoranti ed alberghi di prestigio

Materie di Insegnamento:

Italiano e Storia

Francese , Inglese, Spagnolo

Diritto / Economia

Matematica / Informatica

Scienza dell'alimentazione

Ecologia/scienze della terra/Biologia

Tecnica Professionale di Cucina/Sala Bar

Marketing

70 posti disponibili gratuiti a convitto per gli allievi

20 posti disponibili gratuiti a convitto per le allieve

Servizio navetta gratuito Roma - Rieti - Roma

REQUISITI PER L'AMMISSIONE

- aver conseguito la licenza di scuola media



COLLABORAZIONE

Il nostro Centro svolge le attività formative in convenzione con il Centro "CALIXA-LAVALLEE" di Montreal Canada, con la ESCOLA UNIVERSITARIA DE SANT POL DE MAR DI BARCELONA per master universitari post diploma, con la compagnia di navigazione "GRIMALDI LINES, con la CAMERA DI COMMERCIO ITALO-FRANCESE di Nizza, con UNINDUSTRIA LAZIO, ed effettua stage presso alberghi 5 stelle e ristoranti di prestigio di Roma.