

chi siamo

Il CIOFS-FP Toscana (Centro Italiano Opere Femminili Salesiane) è presente sul territorio di Livorno dal 1998. Fa parte della rete nazionale CIOFS FP che opera nella formazione professionale, seguendo i principi del sistema preventivo di Don Bosco.

La nostra missione è prenderci cura dei giovani offrendo loro orientamento, formazione e opportunità per l'inserimento lavorativo.

I nostri destinatari sono coloro che hanno particolare propensione all'operatività e alla sperimentazione applicata.

Il nostro obiettivo è la costruzione di un progetto professionale e culturale che accompagni i ragazzi dalla formazione al mondo del lavoro.



"In ognuno di questi ragazzi v'è un punto accessibile al bene. Compito di un educatore è trovare quella corda sensibile e farla vibrare."

San Giovanni Bosco

CIOFS FP TOSCANA

Corso Mazzini 199
Livorno

0586 801300

320 4242490

info@ciofsfptoscana.it

www.ciofsfptoscana.it



Operatore della Ristorazione
a.s. 2025/2026



Centro Italiano Opere Femminili Salesiane
Formazione Professionale
TOSCANA



Ciofs e leFP

Il CIOFS FP Toscana eroga il corso **"Operatore della Ristorazione"** di durata triennale, che permette di assolvere l'obbligo scolastico e formativo e rilascia una qualifica professionale riconosciuta in tutta Europa.

GRATUITO

L'accesso ai corsi leFP è completamente gratuito, grazie ai finanziamenti di REGIONE TOSCANA.



VELOCE
In 3 anni gli allievi ottengono una **QUALIFICA PROFESSIONALE** spendibile fin da subito nel mondo del lavoro



CONCRETO

Grazie a laboratori ed attività pratiche gli allievi possono mettere subito a frutto le competenze acquisite

ESPERIENZA SUL CAMPO

Attraverso gli stage gli allievi hanno la possibilità di entrare in contatto con le aziende dal secondo anno di corso

Operatore della Ristorazione

DURATA
2970 ore (3 ANNI):
1085 ore di laboratorio
1055 ore di aula
800 ore di stage
(II E III ANNO)
30 di accompagnamento



COMPETENZE DI BASE

OP. DELLA RISTORAZIONE	I ANNO	II ANNO	III ANNO
LINGUA ITALIANA, COMUNICAZIONE, ARTE E MULTIMEDIALITA'	70	70	62
LINGUA INGLESE	34	34	36
MATEMATICA e GEOMETRIA	70	70	70
SCIENZE	40	40	34
STORIA	36	36	30
ECONOMIA	32	32	28
COMPETENZA DIGITALE	34	34	30
COMPETENZA DI CITTADINANZA	34	34	30
STORIA DELLE RELIGIONI/MATERIA ALTERNATIVA	20	20	20
ATTIVITA' MOTORIA	30	30	30



COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

OP. DELLA RISTORAZIONE	I ANNO	II ANNO	III ANNO
SICUREZZA, IGIENE ALIMENTARE	50	20	20
CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO DI PRODOTTI E MATERIE PRIME	50	30	30
ALLESTIMENTO DELLA CUCINA E DELLE ATTREZZATURE	80	20	44
MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI	131	21	16
TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME	130	40	48
PREPARAZIONE PIATTI	140	50	50
ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO		400	400



L'Operatore della Ristorazione svolge attività relative alla preparazione dei pasti con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti semplici cucinati e allestiti.

TITOLO DI STUDIO

Attestato di qualifica leFP di 3° livello EQF Operatore della ristorazione.

Possibilità di conseguire Attestato di Diploma Professionale Tecnico di cucina di 4° livello EQF in esito al IV anno professionalizzante

NEW

DOPO LA QUALIFICA

inserimento nel mondo del lavoro come AIUTO-CUOCO o iscrizione al IV ANNO PROFESSIONALIZZANTE leFP o rientro nel canale scolastico per DIPLOMA di maturità.