



centri metropolitani
di formazione professionale
CMFP Marino

3 BUONI MOTIVI PER SCEGLIERE IL NOSTRO CENTRO

Qualità della docenza.

Gli insegnanti sono scelti sulla base di titoli, esperienze ed aggiornamenti professionali, questo, insieme al monitoraggio costante e alla valutazione delle attività didattiche svolte, garantisce un livello formativo di qualità.

Uno sguardo all'Europa.

Il Centro partecipa a diversi progetti europei finalizzati al coinvolgimento dei ragazzi/e in esperienze formative e professionali in Italia e all'estero.

Rapporti radicati tra Centro e aziende del territorio.

Il Centro è ben radicato e apprezzato dalle aziende del territorio, che accolgono gli allievi/e in *stage* e nei periodi di alternanza scuola lavoro, inoltre sono possibili percorsi di apprendistato in Aziende partner, all'interno del Sistema Duale.



centri metropolitani
di formazione professionale
CMFP Marino

CONTATTI e INDIRIZZO

Città metropolitana di Roma Capitale

Dipartimento V - Servizio 4 - Servizi per la formazione professionale

CMFP Marino

CODICE MECCANOGRAFICO: **RMCF026007**

Via Ferentum snc - 00047 Marino

tel. 06 67665613

formazione_marino@cittametropolitanaroma.gov.it

www.scuolaalberghieramarino.jimdo.com



PER RAGGIUNGERCI

In auto: dal GRA uscita via Appia Nuova, uscita via dei Laghi fino a incrocio con Marino/Castelgandolfo,

al semaforo svoltare a sinistra, poi la prima traversa a destra

Con il trasporto pubblico: Linea Cotral da Roma Anagnina, o dai Castelli Romani direzione Marino



centri metropolitani
di formazione professionale
CMFP Marino

Pubblico e gratuito il Centro
offre percorsi di formazione
per giovani e adulti nel settore della
ristorazione
(preparazione pasti - servizio di sala e bar)

LE NOSTRE QUALIFICHE

-  **Operatore della ristorazione:**
indirizzo preparazione pasti
indirizzo servizio di sala e bar
-  **Tecnico di Cucina** (Diploma IV anno)
-  **Tecnico dei servizi di sala e bar** (Diploma IV anno)





COSA OFFRIAMO

- 📍 **Corsi leFP di Qualifica professionale (14-16 anni).** Rivolti a giovani che hanno terminato la terza media e vogliono continuare a studiare ma allo stesso tempo costruirsi una professionalità. I ragazzi over 16 possono accedere attraverso un trasferimento da altra scuola/corso di studi (passerella) oppure se vi sono posti disponibili.
- 📍 **Corsi del Sistema Duale di qualifica professionale (15-18 anni).** Rivolto a giovani in cerca della propria strada professionale e che vogliono imparare lavorando e sperimentando una modalità di alternanza tra scuola e mondo del lavoro.
- 📍 **Corsi del Sistema Duale di qualifica professionale (15-25 anni).** Rivolto a giovani NEET, iscritti al programma "Garanzia Giovani" in cerca della propria strada professionale e che vogliono imparare lavorando o perfezionare la propria formazione, con un sistema innovativo ed in stretto contatto con il mondo del lavoro.
- 📍 **Corsi di qualifica professionale e di specializzazione (over 18).** Rivolti a disoccupati/inoccupati che vogliono approfondire le proprie conoscenze e competenze in un settore specifico o riqualificarsi.



COME ISCRIVERSI AI NOSTRI CORSI

- 📍 **(14-18 anni).** Attraverso il sito del Ministero dell'istruzione (SIDI), registrandosi e scegliendo un corso leFP. Comunque entro luglio iscrivendosi direttamente presso la segreteria del CMFP ai corsi attivati.
www.istruzione.it/accesso-sidi
- 📍 **(15-25 anni).** Essere iscritti o interessati all'iscrizione al Programma "Garanzia Giovani" della Regione Lazio. Rivolgersi ad un Centro per l'impiego e/o il CMFP, per essere orientati alla scelta della qualifica professionale, tra quelle disponibili nel "Catalogo Regionale", per essere informati circa le modalità e i tempi di iscrizione.
www.regione.lazio.it/garanzagiocviani
- 📍 **(Over 18).** Attraverso le istruzioni dei Bandi pubblicati sui siti della Regione Lazio, di Città metropolitana di Roma Capitale e di Capitale Lavoro SpA.
www.regione.lazio.it
www.cittametropolitanaroma.gov.it
www.capitalelavoro.it

LE NOSTRE QUALIFICHE

- 📍 **Operatore della ristorazione:**
indirizzo preparazione pasti
indirizzo servizio di sala e bar
- 📍 **Tecnico di Cucina** (Diploma IV anno)
- 📍 **Tecnico dei servizi di sala e bar** (Diploma IV anno)

ATTIVITÀ INTEGRATIVE

- 📍 Visite presso aziende del settore
- 📍 Partecipazione ad eventi e gare

I NOSTRI SPAZI

- 📍 Oltre alle aule per la teoria, **dispone di 9 laboratori di:**
 - CUCINA (6)
 - SALA RISTORANTE
 - INFORMATICA
 - SALA MULTIMEDIALE

