



# 3

## buoni motivi per sceglierci dopo la scuola media

### 1. Un'opportunità di crescita

Le imprese accolgono i nostri allievi/e durante i periodi di tirocinio in azienda offrendo reali opportunità lavorative attraverso l'attivazione di contratti di apprendistato di 1° livello.

### 2. Una formazione di qualità

I docenti sono selezionati sulla base dei titoli posseduti e le loro esperienze professionali. Inoltre un costante monitoraggio sugli interventi realizzati, garantisce l'efficacia dei percorsi formativi erogati.

### 3. Uno sguardo all'Europa

I centri di formazione partecipano ogni anno a progetti e iniziative che consentono a ragazzi/e di fare esperienze formative e scambi culturali, con lo scopo di favorire la mobilità internazionale e l'apprendimento interculturale.



**CMFP CASTEL FUSANO**  
COD. MECCAN. RMCF039009



Via Bernardino da Monticastro 3  
00122 Roma



06.6766.2876 / 2863 / 2213



formazione\_castelfusanoalberghiero  
@cittametropolitanaroma.it



Centri metropolitani di formazione professionale

**CMFP Alberghiero Castel Fusano**

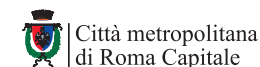


## PERCORSI GRATUITI dai 14 ai 17 anni

Come Iscriverti ai nostri percorsi  
[www.istruzione.it/accesso-sidi](http://www.istruzione.it/accesso-sidi)

## La Scuola del Fare

la tua scelta  
superiore  
dopo la  
scuola media



## I centri metropolitani di formazione professionale

I percorsi di **Istruzione e Formazione Professionale (IeFP)** offerti dai Centri Metropolitani di Formazione, rappresentano una delle possibilità per i giovani di assolvere l'obbligo di istruzione e formazione, una valida alternativa alla scuola superiore.

### Perché la scuola del fare?

Perché la nostra scuola offre percorsi di formazione pratica che valorizzano lo sviluppo delle potenzialità e degli interessi di ragazzi e ragazze. Le esperienze di stage permettono agli studenti di applicare in contesti lavorativi reali, le conoscenze apprese in aula.

### Un percorso inclusivo

I CMFP offrono percorsi volti all'inclusione e alla partecipazione attiva in laboratori attrezzati con strumentazioni professionali di settore.

Figure specializzate come i facilitatori/trici del gruppo classe, i referenti dei processi di inclusione, professionisti dell'orientamento, psicologi e tutor all'interno di ogni centro, forniranno un valido supporto nello sviluppo di competenze emotive e relazionali.



## LE NOSTRE QUALIFICHE

### • CUOCO

Operatore della ristorazione  
preparazione degli alimenti e allestimento piatti

### • CAMERIERE

Operatore della ristorazione  
allestimento sala e somministrazione piatti e bevande

## I NOSTRI DIPLOMI

- Tecnico di cucina
- Tecnico dei servizi di sala e bar

## FORMARSI IN UN CONTESTO LAVORATIVO

### L'Apprendistato di 1° livello

Nell'ambito del Sistema Duale è possibile attivare un contratto di apprendistato.

L'apprendistato è un contratto di lavoro finalizzato all'inserimento lavorativo di giovani di età compresa tra i 15 e 25 anni che permette di acquisire il titolo di studio lavorando.

Questa tipologia contrattuale prevede che siano presenti due figure di riferimento: un **Tutor Formativo** che sarà presente presso il centro di formazione professionale e un **Tutor Aziendale**, indicato dall'azienda.



### I nostri Corsi

Tutti i nostri corsi per il conseguimento della **Qualifica professionale (III livello EQF)** hanno durata triennale e prevedono l'acquisizione di abilità e competenze base, necessarie per inserirsi in modo consapevole e autonomo nella vita sociale e lavorativa.

È possibile conseguire la qualifica in modalità ordinamentale o in modalità duale.

Le competenze professionali vengono perfezionate attraverso l'esperienza di **Stage/Tirocinio**. Nei nostri centri è possibile conseguire il **Diploma Professionale** (quarto anno, IV livello EQF) che si sviluppa nell'ambito del Sistema Duale.

### Il sistema duale

È un modello di formazione professionale, che consiste nell'alternanza di momenti formativi in aula e momenti di formazione pratica in contesti lavorativi.

La coniugazione di due concetti come **sapere** e **saper fare** sono alla base di questo modello formativo.