



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

PERCORSI GRATUITI dai 14 ai 17 anni

Come iscriversi ai nostri percorsi
unica.istruzione.gov.it/portale/it/orientamento/iscrizioni



CMFP

Centri metropolitani di formazione professionale

CMFP Alberghiero Castel Fusano



La Scuola del Fare

la tua scelta
superiore
dopo la
scuola media



Città metropolitana
di Roma Capitale



POLO FORMATIVO
PUBBLICO

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.

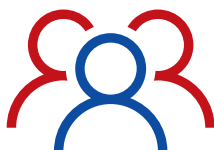
Perché la Scuola del Fare?

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.

Figure specializzate come facilitatori, referenti per l'inclusione, orientatori, psicologi, tutor e docenti DIAS (supporto didattico e organizzativo) affiancano studenti e docenti nello sviluppo di competenze relazionali, emotive e professionali.



LE NOSTRE QUALIFICHE

• CUOCO

Operatore della ristorazione
preparazione degli alimenti e allestimento piatti

• CAMERIERE - BARTENDER

Operatore della ristorazione
allestimento sala e somministrazione piatti e bevande

I NOSTRI DIPLOMI

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

FILIERA FORMATIVA TECNOLOGICO-SPERIMENTALE

- Diploma in Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera (indirizzo enogastronomia)

FORMARSI IN UN CONTESTO LAVORATIVO

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.