



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 MARINO

COD. MECCAN. RMCFO26007



Via Angelo Vassallo snc
(ex via Ferentum)
00047 Marino (Roma)
accanto allo stadio Comunale
"Domenico Fiore"



06.67.66.56.13



formazione_marino@
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 Marino



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.

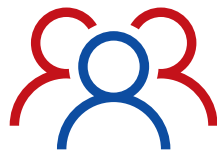
Perché la Scuola del Fare?

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

Operatore della ristorazione
allestimento sala e somministrazione piatti e bevande

- **PERCORSO DUALE** Operatore delle produzioni alimentari: lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno

I NOSTRI DIPLOMI

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

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.



Commissione europea

EAFA



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.