

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
www.istruzione.it/accesso-sidi

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 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.

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.