

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.

Finanziato dall'Unione europea NextGenerationEU | COESIONE ITALIA 21-27 LAZIO | Cofinanziato dall'Unione europea | REGIONE LAZIO

CMFP MARINO
COD. MECCAN. RMCF026007

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

06.67.66.56.13

333.61.29.961

formazione_marino@
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 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 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
- **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
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.