3 buoni motivi per scegliere il nostro centro

Qualità della docenza.

Gli insegnanti sono scelti sulla base di titoli, esperienze ed aggiornamenti professionali, questo, insieme al monitoraggio costante e alla valutazione delle attività didattiche svolte, garantisce un livello formativo di qualità.

Uno sguardo all'Europa.

Il Centro partecipa a diversi progetti Europei finalizzati al coinvolgimento dei ragazzi/e in esperienze formative e professionali in Italia e all'estero

Rapporti radicati tra Centro e aziende del territorio

Il Centro è ben radicato e apprezzato dalle aziende del territorio, che accolgono gli allievi/e in stage e nei periodi di alternanza scuola lavoro, inoltre sono possibili percorsi di apprendistato in aziende partner, all'interno del sistema Duale.

CMFP
Alberghiero Marino

Contatti e indirizzo:

Città metropolitana di Roma Capitale
Dipartimento I Servizi 4
Servizi per la Formazione Professionale
Dirigente: Stefano Carta

CMFP Marino
Via Ferentum snc - 00047 Marino

formazione_marino@cittametropolitanaroma.gov.it
0667665613
scuolaalberghieramarino@jimdo.com

Per raggiungerci:

In auto: dal GRA uscita Via Appia Nuova, uscita via del Laghi fino a incrocio con Marino/Castelgandolfo, al semaforo svolta a sinistra, poi la prima traversa a destra

Con il trasporto pubblico: Linea Cotral da Roma Anagnina, o dai Castelli Romani direzione Marino

REGIONE LAZIO

Città metropolitana di Roma Capitale

CMFP
Centri Metropolitani di Formazione Professionale

CMFP
Alberghiero Marino

Pubblico e gratuito il Centro offre percorsi di formazione per giovani (14-18 anni) nel settore della ristorazione

preparazione pasti | servizio di sala e bar

LE NOSTRE QUALIFICHE

Operatore della ristorazione
Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

Operatore della ristorazione
Allestimento Sala e somministrazione piatti e bevande

Tecnico di cucina
(Diploma IV anno)

Tecnico dei servizi di sala e bar
(Diploma IV anno)

Cosa offriamo:

Corsi IeFP di qualifica professionale (14-16 anni). Rivolti a giovani che hanno terminato la terza media e vogliono continuare a studiare ma allo stesso tempo costruirsi una professionalità. I ragazzi over 16 possono accedere attraverso un trasferimento da altra scuola/corso di studi (passerella) oppure se vi sono posti disponibili.

Corsi del sistema Duale di qualifica e diploma professionale (14-18 anni). Rivolto a giovani in cerca della propria strada professionale e che vogliono imparare lavorando e sperimentando una modalità di alternanza tra scuola e il mondo del lavoro.

Come iscriversi ai nostri corsi:

(14-18 anni).

Attraverso il sito del Ministero dell'istruzione (SIDI) registrandosi e scegliendo un nostro percorso di IeFP . Comunque entro luglio iscrivendosi direttamente presso la segreteria del CMFP ai corsi attivati. www.istruzione.it/accesso-sidi

Codice meccanografico:

CMFP I.F. MARINO
RMCF026007
www.regione.lazio.it
www.cittàmetropolitanaroma.gov.it

Le nostre qualifiche

- Operatore della ristorazione – Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
- Operatore della ristorazione – Allestimento Sala e somministrazione piatti e bevande

I nostri diplomi

- Tecnico di cucina (Diploma IV anno)
- Tecnico dei servizi di sala e bar (Diploma IV anno)

Attività integrative

- Visite presso aziende del settore
- Partecipazione ad eventi e gare

I nostri spazi

Oltre alle aule per la teoria, dispone di 9 laboratori di:

- Cucina
- Sala ristorante
- Informatica
- Sala multimediale