La nostra **Scuola**

Il Centro Servizi Formativi "Stimmatini" di Verona affonda le radici nella tradizione educativa di San Gaspare Bertoni, focalizzata sul lavoro e lo studio.
Nato nel 1957 (inizialmente per la grafica), si è espanso negli anni '90 e rinnovato nel 2016.

CORSI QUADRIENNALI (3+1):

GRAFICA IPERMEDIALE
RISTORAZIONE (Cucina e Sala Bar)
AGROALIMENTARE

Offre anche un quarto anno per il Diploma Professionale e supporta gli allievi nell'ingresso nel mondo del lavoro o negli studi superiori.

Inoltre il Centro offre l'opportunità di partecipare ad Erasmus+ gratuiti in Europa.

Centro Stimmatini:
competenze reali, titoli riconosciuti, Qualifica Professionale e Diploma Tecnico, accesso all'Alta Formazione che proietta i giovani nel mondo del lavoro.

"Sapere, Saper fare, Saper Essere."

Seguici sui social

@centrostimmatini

@csfstimmatini



www.centrostimmatini.it

Centro Stimmatini
VERONA

Il tuo **SOGNO** è lavorare nel mondo della **RISTORAZIONE?**



DGR 610 del 24/06/2026 e DGR 618 del 24/06/2026

Finanziato dall'Unione europea NextGenerationEU



Operatore della Ristorazione: Cucina, Sala Bar

Tecnico di Cucina
Tecnico Sala Bar



Il nostro Centro

Il corso di Qualifica Triennale, gratuito e finanziato dalla Regione Veneto, prepara gli studenti dopo la terza media con lezioni teoriche e pratiche di pasticceria, cucina e sala/bar.

Il percorso include stage in aziende del territorio e al termine dei tre anni di qualifica professionale, allievi ed allieve, possono accedere ad un quarto anno per il Diploma Tecnico EQF 4.

	I	II	III SALA	III CUCINA	IV SALA	IV CUCINA
Italiano	●	●	●	●	●	●
Comunicazione	●	●	●	●	●	●
Competenza digitale	●	●	●	●	●	●
Inglese	●	●	●	●	●	●
Tedesco	●	●	●	●	●	●
Cittadinanza	●	●	●	●	●	●
Storia/Geografia	●					
Diritto/Economia		●	●	●	●	●
Matematica	●	●	●	●	●	●
Scienze	●					
Scienze degli alimenti		●	●	●	●	●
Informatica applicata	●	●	●	●	●	●
Cultura religiosa	●	●	●	●	●	●
Motoria	●	●	●	●		
Tecnica professionale	●	●	●			
Tedesco settoriale		●	●	●		
Sala	●	●	●		●	
Bar	●	●	●		●	
Aziendologia					●	●
Cucina	●	●		●		●
Sicurezza	●	●	●	●	●	●
Accompagnamento al lavoro			●	●	●	●

Cosa potrai fare?

Capacità operative del "cuoco":

- Fantasia e creatività nel confezionare e presentare i piatti
- Cura della pulizia e dell'igiene del posto di lavoro e degli alimenti
- Buona conoscenza dell'arte culinaria e dei principali piatti locali, nazionali, internazionali

Capacità operative del "commis di sala e bar":

- Accoglienza e Soddisfazione del cliente adottando uno stile comunicativo adeguato
- Conoscenza delle tecniche relative al servizio del bar e del ristorante
- Presentazione al cliente delle caratteristiche dei piatti e delle bevande

