

food academy

**OPERATORE DELLA RISTORAZIONE –
PREPARAZIONE ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI**

**TRIENNALE • QUALIFICA PROFESSIONALE
ALTERNANZA IN AZIENDA • GRATUITO**

I corsi, soggetti ad approvazione e finanziamento,
sono rivolti a giovani fino ai 18 anni non compiuti,
in possesso di licenza media, residenti o domici-
liati in Sardegna, di entrambi i sessi.

Dalla passione al piatto: diventa protagonista in cucina

Benvenuto nel corso triennale leFP per diventare Operatore della ristorazione. Il corso è pensato per ragazzi creativi e curiosi che vogliono trasformare la passione per la cucina in competenze professionali concrete.

Cosa imparerai:

- Tecniche di preparazione alimenti e ricette tradizionali e moderne
- Sicurezza e igiene alimentare (HACCP)
- Allestimento e presentazione dei piatti
- Lavoro in cucina e gestione della postazione
- Tecniche di base di pasticceria
- Organizzazione della cucina e del servizio

Perché sceglierlo:


- Laboratori pratici tutti i giorni
- Docenti chef e professionisti del settore
- Esperienze in ristoranti, hotel e catering
- Competenze richieste nel mondo della ristorazione

Sbocchi professionali:

Dopo il corso potrai lavorare come: aiuto cuoco/commis di cucina, operatore in ristoranti, hotel, catering, gastronomie, addetto mensa o ristorazione collettiva, oppure proseguire con percorsi di specializzazione.



Nuoro

 Via Manzoni, 30
 0784.255001

 centro.nuoro@casadicarita.org
 www.nuoro.casadicarita.org



Inquadra il QR CODE

bar academy

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE –
ALLESTIMENTO SALA E SOMMINISTRAZIONE
DI PIATTI E BEVANDE

TRIENNALE • QUALIFICA PROFESSIONALE
ALTERNANZA IN AZIENDA • GRATUITO

I corsi, soggetti ad approvazione e finanziamento,
sono rivolti a giovani fino ai 18 anni non compiuti,
in possesso di licenza media, residenti o domici-
liati in Sardegna, di entrambi i sessi.



Accoglienza. Stile. Professionalità.

Il corso leFP "Operatore della ristorazione, allestimento e somministrazione di piatti e bevande" ti prepara a lavorare in ristoranti, lounge bar, hotel, caffetterie e nel mondo degli eventi.

Cosa imparerai:

- Tecniche di servizio professionale in sala
- Preparazione bevande, caffetteria, cappuccini, aperitivi e cocktail analcolici
- Allestimento sala, mise en place, gestione servizio
- Accoglienza clienti e comunicazione efficace
- Uso professionale di attrezzature da bar
- Gestione comande, cassa e flussi di servizio
- Norme di igiene, sicurezza e HACCP
- Organizzazione eventi e banqueting

Perché sceglierlo:

- Bar didattico attrezzato ed esercitazioni reali
- Una professione molto richiesta nel settore ristorativo e turistico
- Competenze subito spendibili nel mondo del lavoro
- Crescita personale: comunicazione, presenza, gestione relazioni
- Possibilità di diventare Tecnico dei servizi di sala e bar

Sbocchi professionali:

Dopo il corso potrai lavorare come: barista professionale, addetto sala ristorante, operatore bar in hotel, lounge, locali e caffetterie, addetto banqueting ed eventi, cameriere professionale e collaboratore nel servizio.

Nuoro

📍 Via Manzoni, 30
☎ 0784.255001

✉ centro.nuoro@casadicarita.org
🌐 www.nuoro.casadicarita.org



Inquadra il QR CODE

creator academy

OPERATORE GRAFICO – IPERMEDIALE

TRIENNALE • QUALIFICA PROFESSIONALE
ALTERNANZA IN AZIENDA • GRATUITO

I corsi, soggetti ad approvazione e finanziamento, sono rivolti a giovani fino ai 18 anni non compiuti, in possesso di licenza media, residenti o domiciliati in Sardegna, di entrambi i sessi.



Libera la tua creatività

Benvenuto nel corso triennale leFP per diventare Operatore Grafico – Ipermediale. Un percorso pensato per chi vive di immagini, video, social, gaming e vuole trasformare le proprie passioni in competenze professionali.

Cosa farai:

- Creerai grafiche digitali, layout e illustrazioni
- Imparerai a montare video e costruire storie
- Progetterai contenuti per social, web e nuove piattaforme
- Lavorerai con software professionali usati da veri designer
- Costruirai il tuo portfolio, la tua *carta d'identità creativa*

Perché sceglierlo:

- Laboratori pratici tutti i giorni
- Progetti reali in stile agenzia creativa
- Docenti professionisti del settore
- Competenze richieste nel mondo del lavoro digitale

Sbocchi professionali:

Dopo il corso potrai diventare: Graphic Designer, Video Editor, Content Creator, Motion Designer, Web Designer (base), Operatore Multimediale, Operatore Marketing, oppure proseguire con percorsi di specializzazione.

Nuoro

📍 Via Manzoni, 30
☎ 0784.255001

✉ centro.nuoro@casadicarita.org
🌐 www.nuoro.casadicarita.org



Inquadra il QR CODE

green academy

OPERATORE AGRICOLO - COLTIVAZIONE DI
PIANTE ERBACEE, ORTICOLE E LEGNOSE IN PIENO
CAMPO E IN SERRA

TRIENNALE • QUALIFICA PROFESSIONALE
ALTERNANZA IN AZIENDA • GRATUITO

I corsi, soggetti ad approvazione e finanziamento,
sono rivolti a giovani fino ai 18 anni non compiuti,
in possesso di licenza media, residenti o domici-
liati in Sardegna, di entrambi i sessi.

Coltiva il tuo futuro. Cresci con la natura.

Se ami stare all'aria aperta, ti piace vedere crescere qualcosa grazie al tuo impegno, o sogni un lavoro concreto, pratico e vicino alla natura, questo è il tuo posto! Diventa un professionista delle coltivazioni, impara a gestire serre, orti e aree verdi, scopri le tecniche moderne dell'agricoltura e preparati a un lavoro reale, richiesto e sostenibile.

Cosa imparerai:

- Preparare il terreno: lavorazioni, semina, trapianto
- Curare le piante: irrigazione, concimazione, protezione e potature
- Coltivare in campo aperto e in serra: orticole, erbacee, arboree
- Raccogliere, selezionare, conservare e preparare prodotti agricoli
- Gestire serre, impianti di irrigazione e piccoli macchinari
- Operare nel rispetto di sicurezza, sostenibilità e stagionalità

Perché sceglierlo:

- Lezioni pratiche in azienda agricola, serre e spazi verdi
- Una professione concreta e richiesta nel territorio
- Sviluppo di competenze tecniche, manuali e operative
- Preparazione per lavorare in aziende agricole, vivai, garden-center, imprese di manutenzione del verde
- Possibilità di proseguire gli studi come Tecnico Agricolo

Sbocchi professionali:

Dopo il corso potrai diventare: addetto in aziende agricole e orticole, operatore di serre, vivaista e addetto florovivaistico, manutentore del verde (parchi, giardini, aree pubbliche), coltivatore e operatore agroambientale.



Nuoro

📍 Via Manzoni, 30
☎ 0784.255001

✉ centro.nuoro@casadicarita.org
🌐 www.nuoro.casadicarita.org



Inquadra il QR CODE