

REALIZZATO CON IL SOSTEGNO DI



**UNIONE EUROPEA**  
Fondo sociale europeo



Regione  
Lombardia



POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE

# FORMAZIONE PROFESSIONALE RISTORAZIONE



## **OPERATORE DELLA RISTORAZIONE**

› allestimento sala e somministrazione piatti e bevande

**CORSO DIURNO TRIENNALE**



# **OPERATORE DELLA RISTORAZIONE**

## **allestimento sala e somministrazione piatti e bevande**

Il corso forma una figura professionale capace di eseguire le principali operazioni di sala e di servizio bar, nel rispetto della normativa vigente in tema di prevenzione infortuni, igiene e sicurezza sul lavoro, gestendo il servizio alla clientela in tutti i suoi aspetti: dall'accoglienza al servizio al tavolo o al bar.

### **Requisiti**

Licenza di scuola secondaria di I grado (terza media) ed età inferiore a 18 anni.

### **Struttura del corso**

Corso triennale. 990 ore (per anno) con stage a partire dal secondo anno.

### **Contenuti**

Area professionale: scienze e tecnologie alimentari, igiene e microbiologia, dietologia, sicurezza.

Laboratorio di tecniche di sala e bar base e avanzate, per un totale di 12 ore settimanali.

Area di base: italiano, inglese, matematica, informatica, economia-diritto, storia, scienze naturali.

### **Competenze**

Mise en place, accoglienza del cliente, predisposizione comanda/ordine, servizio al tavolo e illustrazione del menù, carta dei vini, taglio della frutta, caffetteria, aperitivi e cocktail, piatti alla lampada e flambé secondo lo standard aziendale richiesto.

### **Titolo di studio rilasciato**

Attestato di qualifica professionale in operatore della ristorazione-allestimento sala e somministrazione piatti e bevande di III livello EQF.

### **Opportunità lavorative**

- › All'interno di attività produttive di piccole, medio e grandi dimensioni come ristoranti, self-service, mense aziendali e di ristorazione collettiva, fast-food, pizzerie, stuzzicherie, pub, wines-bar, hotel, villaggi turistici e navi da crociera.

**DOPO TRE ANNI OTTIENI LA QUALIFICA PROFESSIONALE E PUOI FREQUENTARE IL QUARTO ANNO PER ACQUISIRE IL DIPLOMA PROFESSIONALE DI TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR.**

### **CENTRI DI FORMAZIONE PROFESSIONALE AFOL METROPOLITANA**

- › Melegnano (MI), piazza Francesco Bianchi snc  
tel. 02 9837 324, segreteria.melegnano@afolmet.it
- › Pieve Emanuele (MI), via dei Gigli 7  
tel. 02 9078 2725, segreteria.cfppieve@afolmet.it
- › Sesto San Giovanni (MI), viale Italia 548  
tel. 02 4543 0011, segreteria.grandi@afolmet.it