

REALIZZATO CON IL SOSTEGNO DI



**UNIONE EUROPEA**

Fondo sociale europeo



Regione  
Lombardia



POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE

# Operatore della ristorazione

allestimento sala e somministrazione piatti e bevande

• CORSO DIURNO TRIENNALE •





## OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

### allestimento sala e somministrazione piatti e bevande

#### COSA FA

Esegue le principali operazioni di sala e di servizio bar, gestisce il servizio alla clientela in tutti gli aspetti: mise en place, accoglienza, servizio al bar o al tavolo, illustrazione della carta dei vini e del menu, preparazione cocktail, bevande da caffetteria, estratti e aperitivi. Seleziona e ordina le materie prime, sceglie i fornitori e gestisce gli approvvigionamenti, cura lo stoccaggio delle scorte e organizza tutti gli eventi sia interni che esterni.

#### REQUISITI DI ACCESSO

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

#### DURATA E FREQUENZA

**Corso triennale diurno**, 990 ore per anno, con stage in azienda a partire dal secondo anno.

#### COSA PREVEDE IL PERCORSO

##### Competenze di base

Italiano, storia e geografia, inglese, francese, matematica, informatica, economia-diritto, scienze naturali, scienze motorie, religione/alternativa.

##### Competenze professionali

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.

#### IL CORSO INSEGNA

- la predisposizione della comanda/ordine secondo lo standard aziendale richiesto
- il servizio in sala di pasti e bevande
- la somministrazione di snack, prodotti di caffetteria e pasticceria
- il taglio della frutta, la preparazione di aperitivi e cocktail, di piatti alla lampada e flambé

#### TITOLO DI STUDIO RILASCIATO

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

#### PERCORSI FORMATIVI SUCCESSIVI

Dopo i tre anni di qualifica professionale, è possibile frequentare il IV anno per acquisire il **diploma professionale di tecnico dei servizi di sala e bar** e successivamente accedere al V anno della scuola di Stato per conseguire il diploma di maturità che dà accesso ai percorsi universitari.

#### DOVE LAVORA

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



**Esperienze on the job:  
scuola-impresa presso  
AFOLMET Café e sul  
territorio in sinergia  
con partner aziendali.**

#### INFORMAZIONI E ISCRIZIONI

Centro di Formazione Professionale AFOL Metropolitana  
Via dei Gigli 7 – Pieve Emanuele (MI)  
tel. 02 9078 2725 • [segreteria.cfppieve@afolmet.it](mailto:segreteria.cfppieve@afolmet.it)

[www.afolmet.it](http://www.afolmet.it)



**Afol**  
METROPOLITANA  
collegiamo il lavoro