

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 •



Afol
METROPOLITANA
collegiamo il lavoro



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, educazione civica, 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
viale Italia 548 • Sesto San Giovanni (MI)
tel. 02 4543 0011 • segreteria.grandi@afolmet.it

www.afolmet.it



Afol
METROPOLITANA
collegiamo il lavoro