

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE SERVIZI DI SALA E BAR

CORSO GRATUITO

Destinatari*: **Giovani in uscita dalla terza media**
Giovani entro il compimento del 24° anno di età
Durata del corso: **3 anni (990 ore per ciascun anno formativo)**
Data di inizio/Orario: **Settembre 2019 - diurno**
Sede del corso: **II.RR. Salotto e Fiorito, Via Grandi 5, Rivoli (TO)**

OBIETTIVI DEL CORSO

Come operatore di SALA/BAR potrai essere impiegato in qualità di "commis" di sala o di bar, in tutti i tipi di aziende che hanno una funzione di ristorazione e/o bar (grandi alberghi, imprese di ristorazione collettiva o imprese di catering, ristoranti, bar, pub).

Potrai svolgere le tue attività con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati. In prospettiva, dopo adeguata esperienza, sarai in grado di svolgere autonomamente i ruoli assegnati.

AREE DI FORMAZIONE

- Laboratorio Sala
- Laboratorio Bar
- Laboratorio Cucina
- Inglese e francese professionali
- Igiene nell'ambito della ristorazione
- Merceologia alimentare
- Enologia e bevande
- Gastronomia

- Economia dell'azienda ristorativa
 - Comunicazione professionale
 - Sicurezza applicata alla professione
 - Informatica e Internet
- Per migliorare la tua base culturale sono presenti nel percorso anche:
Italiano-storia-geografia-inglese-diritto-economia-matematica-scienze

ESPERIENZE PRATICHE

Ciò che apprendi in classe, sarà applicato praticamente in diversi contesti.

Laboratorio SALA, Laboratorio BAR e Laboratorio CUCINA: sono spazi strutturati per apprendere a realizzare tutte le attività di ristorazione tipiche del Servizio

Laboratorio di informatica: è dotato di postazioni multimediali, una per ciascun allievo; qui potrai migliorare le tue competenze informatiche.
Stage in azienda di 300 ore, da svolgersi all'ultimo anno, dove metterti alla prova nel mondo del lavoro.

CERTIFICAZIONE E PROSECUZIONE DEGLI STUDI

Attestato di Qualifica Professionale

Al termine dei tre anni di corso, a seguito del superamento di un esame finale, otterrai un Attestato di qualifica professionale regionale, valido sul territorio nazionale.

Dopo la qualifica potrai anche proseguire gli studi

- frequentando il 4° anno per il conseguimento del diploma professionale
oppure
- inserendoti in un percorso quinquennale per conseguire il diploma di maturità

ISCRIZIONI

II.RR. Salotto e Fiorito, Via Grandi 5 Rivoli - Tel. 011.956.17.15

Dal lunedì al venerdì con orario 8.30-18.00

Per l'ammissione al corso consulta i "Criteri per l'accesso ai percorsi triennali", pubblicati sul sito Internet dell'Agenzia formativa.

E' necessario presentarsi personalmente presso la segreteria didattica della struttura formativa.

Sito Internet www.formazione.salottoefiorito.it

Percorso approvato da parte della Città metropolitana di Torino.

(*anche assunti in apprendistato ai sensi dell'art 43 del D. Lgs. 81/2015, in possesso della licenza media, privi di qualifica/diploma

Per informazioni dettagliate sul POR FSE Piemonte 2014-2020 e sulla normativa di riferimento contattare le sedi di svolgimento dei corsi. Informazione e pubblicità ai sensi del Reg. (UE) n. 1303/2013, All. XII (Ediz. Ago/19)