

COLLABORATORE DI SALA E BAR



OBIETTIVI DEL CORSO e AMBITI DI LAVORO

Il collaboratore di sala e bar interviene, a livello esecutivo, nelle attività della ristorazione a supporto dei responsabili dei processi di lavoro in sala e al bar.

L'utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative al servizio di preparazione e somministrazione al cliente, di alimenti e bevande. Gli sbocchi occupazionali vanno dai bar, ai ristoranti, alle mense, ai servizi di catering e gli alberghi.

DESTINATARI

**disoccupati
e occupati maggiori
di 18 anni**

TITOLI DI STUDIO AMMESSI

Diploma di scuola secondaria di I grado

QUALIFICA, DIPLOMA

DURATA DEL CORSO

500 ore (di cui 200 ore di STAGE)

ORARIO delle lezioni **Diurno**

CERTIFICAZIONE **Qualifica**

Modalità di ISCRIZIONE

**presso la segreteria dell'Agenzia
formativa**

ATTIVITÀ PRELIMINARI
**colloquio motivazionale
di orientamento**

SEDE DEL CORSO

RIVOLI

AREE DI FORMAZIONE

- TECNICHE DI PIANIFICAZIONE
- COMUNICAZIONE ORGANIZZATIVA
- TECNICHE DI COMUNICAZIONE
- IGIENE E SICUREZZA
- NORMATIVA SOMMINISTRAZIONE BEVANDE ALCOOLICHE
- INFORMATICA

PERCORSO FORMATIVO

- LEZIONI FRONTALI
- DIDATTICA LABORATORIALE
- LEZIONI TEORICO-PRATICHE
- TUTORAGGIO INDIVIDUALIZZATO
- STAGE IN AZIENDA

LABORATORI

SALA, BAR E INFORMATICA

PER INFORMAZIONI

RIVOLI, VIA GRANDI, 5 TEL. 011.956.17.15 – 011.958.02.86

PIANEZZA, VIALE SAN PANCRAZIO, 65 TEL. 011.968.26.93

WWW.FORMAZIONE.SALOTTOEFIORITO.IT

CORSO IN FASE DI PRESENTAZIONE, APPROVAZIONE ED EVENTUALE FINANZIAMENTO
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

*DATA INIZIO PRESUNTA EDIZ. 10/2021



N. 838 QM
UNI EN ISO 9001:2015