



TECNICO DEI SERVIZI DI SALA-BAR



Intervento realizzato da
II.RR. Salotto e Fiorito

Il Diploma di Istruzione e formazione professionale "Tecnico dei Servizi di Sala-Bar" ha validità nazionale ed è spendibile in ambito comunitario.

Il percorso di formazione prevede l'apprendimento di competenze culturali relative all'area linguistica, scientifico-tecnologica, storico-socio-economica, oltre che il perfezionamento delle tecniche di sala e bar.

La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate consente al "Tecnico" di svolgere attività relative al servizio di sala e bar, con competenze funzionali alla programmazione e organizzazione dell'attività di sala e di bar, alla cura ed erogazione di un servizio avanzato.



AREE DI FORMAZIONE

- ❖ Elementi di gastronomia, enologia e normativa di settore
- ❖ Tecniche di sala e del servizio di bar
- ❖ Tecniche di preparazione /presentazione di prodotti del banco bar
- ❖ Attrezzature e risorse tecnologiche innovative del servizio e di presentazione dei prodotti
- ❖ Approvvigionamento e rapporto con i fornitori: elementi di contabilità,

contrattualistica fornitori e tecnica commerciale

- ❖ Sicurezza, Igiene e salvaguardia ambientale
- ❖ Lingua italiana
- ❖ Lingua inglese/francese
- ❖ Matematica, tecnologia e scienze
- ❖ Economia
- ❖ Competenza digitale

ESPERIENZE PRATICHE

La formazione teorica si alternerà con lo stage realizzato come project work e la formazione in laboratorio.

Laboratorio di Sala: per perfezionarsi nella gestione del servizio di sala in diversi contesti

Laboratorio di Bar: uno spazio attrezzato come un vero e proprio bar dove affinare le tecniche di servizio bar

Laboratorio informatico dove acquisire dimestichezza negli aspetti gestionali del servizio grazie all'utilizzo di software dedicati

Alternanza in azienda: 300 ore per mettersi alla prova nel mondo del lavoro.

Esperienze didattiche in occasione di eventi organizzati

INFORMAZIONI ORGANIZZATIVE

Prerequisiti: Essere **giovani entro il 24esimo anno di età** (fino a 25 anni non compiuti)

Aver **conseguito la qualifica di "Operatore della ristorazione - servizi di Sala e Bar"** (per altre qualifiche l'ammissione è preceduta dalla frequenza di specifici laboratori)

Durata del corso: 1 anno (990 ore di cui 300 ore di stage/alternanza)

Inizio corso presunto: Settembre 2023

Orario: diurno

Sede del corso: CSF Salotto e Fiorito, Via Grandi 5, Rivoli (TO)

CERTIFICAZIONE

Al termine del percorso, a seguito del superamento di un esame finale, si consegue il **Diploma professionale di Tecnico dei servizi di Sala-Bar**

ISCRIZIONI

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

Dal lunedì al venerdì con orario 8.30-18.00

È previsto il colloquio motivazionale per tutti i candidati e, in caso di sovrannumero, una selezione sulla base del profitto formativo conseguito in uscita dal percorso di qualifica ed eventuale prova di selezione.

CORSO GRATUITO!

Sito Internet www.formazione.salottoefiorito.it