TECNICO DEI SERVIZI DI SALA-BAR

Intervento realizzato da Fondazione Istituti Riuniti Salotto e Fiorito ETS

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 di età inferiore a 25 anni** e 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), erogato in modalità modularizzazione
Inizio corso presunto: Settembre 2025
Orario: diurno
Sede del corso: Agenzia formativa 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

Agenzia formativa 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

Per informazioni dettagliate sulla Programmazione Fse+ 2021-2027 e sulla normativa di riferimento contattare le sedi di svolgimento dei corsi.
Informazione e pubblicità ai sensi del Reg. UE 2021/1060 art. 49 e 50, dell'art. 34 del Regolamento (UE) 2021/241, e della Circolare RGS-IGRUE n. 21 del 14 ottobre 2021 Allegato 1, Punto 3.4.1 "Obblighi di comunicazione a livello di progetto". Programmazione triennale in materia di offerta formativa di IeFP periodo 2025-2028

(Ediz. - Giugno 2025)

SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ CERTIFICATO CERTIQUALITY UNI EN ISO 9001:2015