



Operatore/trice servizi di sala bar

Sede del corso: Sede operativa CFP A. Grandi
Viale Italia, 548 – Sesto S. Giovanni

DURATA DEL CORSO:

3 anni
990 ore annue –
frequenza diurna

ESAME FINALE:

Esame di qualifica

ATTESTATO:

Attestato di qualifica professionale, Il livello europeo. Ai sensi della L. 19/2007, è inoltre possibile passare ad altro ordinamento scolastico mediante la certificazione dei crediti formativi acquisiti o di accedere al 4° anno di IFP

STAGE:

Previsto:
208 ore nel II anno di corso; 322 nel III anno di corso

LABORATORI ED ATTIVITÀ

COMPLEMENTARI: permettono di attuare tutte le metodiche inerenti la professione e costituiscono un'esperienza importante per la professione

> Obiettivi

Il corso permette l'acquisizione delle competenze necessarie per entrare nel mondo del lavoro in strutture alberghiere e ricettive di diversa tipologia, gestendo il servizio alla clientela in tutti i suoi aspetti, dalla fase dell'accoglienza, al servizio al tavolo o al bar.

> Destinatari

Allievi in diritto dovere di istruzione e formazione

> Prerequisiti

Possesso del titolo di studio conclusivo del primo ciclo (Licenza scuola secondaria di primo grado)

> Figura professionale

L'**operatore/trice servizi di sala bar** è in grado di gestire in autonomia e/o in collaborazione con le altre figure professionali, le principali operazioni di sala e di servizio bar, rispettando la normativa vigente in tema di prevenzione infortuni, igiene e sicurezza sul lavoro. E' in grado di svolgere attività attinenti l'allestimento e la gestione del servizio di sala in tutte le sue tipologie, dalla gestione delle comande alla gestione della distribuzione dei cibi per le diverse tipologie di menù, dei vini e degli spumanti, al servizio della prima colazione e coffee-break, ai servizi di caffetteria e di prodotti da bar.

Materia di studio	1° anno	2° anno	3° anno
Lingua italiana	80	52	46
Lingua inglese	64	52	46
Sicurezza, salute sul lavoro	30	26	20
Economia e diritto	40	26	20
Storia e Geografia	40	26	20
Matematica	80	64	50
Scienze	57	20	20
Informatica	64	58	40
Personalizzazione	149	148	148
Igiene e microbiologia	40	20	20
Scienze alimentari/dietologia	40	20	20
Scienze e tecnologia alimentare	66	50	50
Laboratorio professionale	240	220	170
Stage	-	208	322
TOTALE	990	990	990