

## OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - ALLESTIMENTO SALA E SOMMINISTRAZIONE PIATTI E BEVANDE

### CSF Cuneo

**Indirizzo:** C.so Garibaldi n. 13 - 12100 Cuneo (CN)

**Telefono:** 0171.693605 - **Fax:** 0171.64479

**Email:** csf-cuneo@enaip.piemonte.it

### Il corso

L'operatore della ristorazione – allestimento sala e somministrazione piatti e bevande si occupa di preparare caffè, cappuccini, bevande e spuntini caldi e freddi e di servirli al banco o ai tavoli, ai clienti di bar, enoteche, pub e discoteche. Può lavorare anche presso ristoranti e servizi di catering in cui si occupa del servizio di piatti e bevande.

### Durata:

3 anni

### Impari a:

- predisporre la sala e i tavoli di servizio, curarne l'ordine e la pulizia
- prendere la comanda/l'ordine
- preparare e somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria
- servire in sala pasti e bevande
- utilizzare le attrezzature e i materiali presenti in bar e ristoranti (lavastoviglie, macchine per il caffè, tovagliato, stoviglie, posate, ecc.)
- gestire il rapporto con il cliente
- riconoscere le principali caratteristiche merceologiche degli alimenti e le modalità di conservazione
- applicare le norme di igiene e sicurezza sul lavoro riguardanti la persona e l'ambiente di lavoro

### Titolo di studio rilasciato

Attestato di Qualifica Professionale riconosciuto a livello nazionale.

## Quadro orario settimanale

<b>Argomento</b>	<b>1° anno</b>	<b>2° anno</b>	<b>3° anno</b>
Tecnica professionale di sala /bar	10	10	9
Principi alimentari e gastronomici	1	1	2
Conservazione dei prodotti alimentari e gestione del magazzino	2	2	2
Terminologia di settore in lingua straniera	2	2	2
Lingua italiana	3	3	3
Lingua inglese	2	2	2
Storia ed economia	1	1	1
Cittadinanza e Orientamento al lavoro	2	2	2
Matematica	2	2	2
Scienze e tecnologia	2	2	2
Informatica	2	2	2
Educazione fisica	1	1	1
Stage	&nbsp;	&nbsp;	300 in totale
Esame finale	&nbsp;	&nbsp;	24 in totale
Durata annuale percorso	990 ore	990 ore	990 ore

Il quadro orario è riferito ad una settimana media ed è indicativo, può essere modificato nel corso dell'anno formativo secondo l'organizzazione didattica del centro e in funzione delle caratteristiche del gruppo classe

## Esperienza in azienda

## Esperienza all'estero

Se desideri fare un'esperienza all'estero, con il progetto Erasmus+, puoi svolgere parte del tuo stage in un paese europeo lavorando in realtà professionali coerenti con il tuo profilo. In questo modo potrai fare una esperienza significativa di crescita personale e professionale e migliorare le tue competenze linguistiche!

## **e dopo il corso?**

### **1. PUOI INZIARE A LAVORARE**

Potrai lavorare in Italia o all'estero in ristoranti e alberghi di varie dimensioni, dai piccoli ristoranti a conduzione familiare fino alle grandi catene di ristorazione e alberghi presenti a livello nazionale e internazionale. Potrai trovare impiego anche in agriturismi, servizi di catering e mense del settore pubblico (ad es. ospedali e scuole) o privato (ad es. aziende). Un ulteriore ambito potrà essere quello dei laboratori artigianali del settore alimentare, come pastifici, pasticcerie, macellerie, gastronomie. Per cercare l'azienda giusta in cui inserirti potrai avvalerti gratuitamente del nostro Sportello Servizi al Lavoro.

Dopo aver acquisito esperienza ed autonomia, potrai gestire in qualità di titolare un punto di servizio ristorativo.

### **2. PUOI CONTINUARE A STUDIARE**

Una volta conseguita la Qualifica Professionale potrai proseguire gli studi iscrivendoti al quarto anno per conseguire il Diploma Professionale di Tecnico di cucina oppure puoi iscriverti ad una Scuola Superiore, per conseguire il Diploma di Maturità

## **Destinatari**

Giovani in possesso di Licenza Media

## **Quota partecipazione**

gratuito

Il corso è rivolto a persone di entrambe i sessi (L.903/77; L.125/91)

Intervento realizzato da

