

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

### CSF CFP Alberghiero Acqui Terme

**Indirizzo:** Via Principato di Seborga, 6 - 15011 Acqui Terme (AL)

**Telefono:** 0144-313418 - **Fax:** 0144-310092

**Email:** info@formalberghiera.org

### 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 caff-etteria 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

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

Durante il terzo anno potrai entrare realmente nel mondo del lavoro con uno stage di **300 ore**.

Sarai seguito da un **tutor formativo**, con cui potrai confrontarti per qualsiasi problema, e da un **tutor aziendale**, che sarà il tuo punto di riferimento in impresa.

## 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 alberghi, ristoranti, bar, pub e discoteche. 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 bar o caffetteria o diventare maître d'hotel.

### 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 dei servizi di sala-bar oppure puoi iscriverti ad una Scuola Superiore, per conseguire il **Diploma di Maturità**

## Destinatari

Giovani in età compresa tra i 15 e i 24 anni in obbligo formativo che hanno terminato il primo ciclo di istruzione

## Quota partecipazione

gratuito

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

Intervento realizzato da



C.F.P. Alberghiero  
Acqui Terme