

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande



Tipologia corso: **Istruzione e Formazione Professionale**

Titolo di studio rilasciato: **QUALIFICA PROFESSIONALE (III° livello europeo EQF)**

Durata: **triennale – 995 ore annue**

Orario: **diurno**

L' **OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - Allestimento Sala e Somministrazione Piatti e Bevande** provvede alla predisposizione, erogazione e distribuzione nella sala e al bar di pasti e bevande, rispondendo alle varie esigenze dei clienti e verificandone il gradimento. Le sue principali attività consistono nella preaccoglienza e accoglienza del cliente (pulizia di tavoli e banconi, spiegazione del menu e raccolta delle ordinazioni), nel servizio al cliente (presentazione di cibi e bevande, gestione degli elementi dell'allestimento e delle operazioni di incasso). Il cameriere si occupa, inoltre, della gestione delle scorte e della preparazione di snack e bevande; dell'allestimento della sala e dell'esecuzione di piccole lavorazioni in presenza del cliente.

La figura professionale prevede diversi sbocchi lavorativi presso bar, alberghi e ristoranti.

Ottenuta la Qualifica triennale è possibile accedere al successivo quarto anno, perfezionando la preparazione professionale e conseguendo l'attestato di **Diploma di Tecnico dei Servizi di Sala e Bar**.

COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI

- Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere, sulla base delle istruzioni ricevute;
- Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari;
- Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale;
- Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti;
- Preparare snack e piatti veloci da servire al bar, predisponendo ed abbinando le materie prime secondo le ricette e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti;
- Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria.

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
QUADRO ORARIO SETTIMANALE

	MODULO FORMATIVO	I^ anno	II^ anno	III^ anno
COMPETENZE BASE	Lingua Italiana	3	3	3
	Informatica	1	1	1
	Matematica	3	3	3
	Scienze della terra	1	1	1
	Storia/Geografia	1	1	1
	Inglese	2	2	2
	Diritto & Ed.Civica	1	1	1
	Etica/Religione	1	1	1
	Attività motoria	2	2	2
	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	Scienze alimentari	3	3
Igiene		1	1	2
Tecnologia alimentare		1	1	1
Sicurezza sul Lavoro		1	1	1
Laboratorio di Sala- Bar/Cucina		7	5	5
Gestione Aziendale		-	1	1
Francese		1	1	1
STAGE (ore annue)		-	310	400
TOTALE ORE ANNUE		995	995	995