

## **OPERATORE DELLA RISTORAZIONE – ALLESTIMENTO SALA E SOMMINISTRAZIONE PIATTI E BEVANDE**

L'Operatore della Ristorazione con indirizzo **Allestimento Sala e Somministrazione Piatti e Bevande** può trovare impiego in qualità di **barista o cameriere** in tutte le aziende che svolgono attività di somministrazione di alimenti e bevande quali **bar, grandi alberghi, ristoranti, imprese di ristorazione collettiva, catering e banqueting**.

Quelle del cameriere e del bartender sono **figure professionali fondamentale del settore enogastronomico**: si trovano **a contatto diretto con il pubblico**, con il compito di soddisfarne le esigenze.

L'obiettivo del corso è quello di apprendere le **tecniche della caffetteria, del bar e del servizio di sala; le tecniche di comunicazione in pubblico e la cultura enogastronomica piemontese, regionale italiana e internazionale**. Durante il triennio si affrontano inoltre le tecniche di cucina da **tavola fredda**.

### **Obiettivi del corso:**

- utilizzare tutte le attrezzature e i materiali presenti in bar e ristoranti
- predisporre la sala e i tavoli di servizio, curandone l'ordine e la pulizia
- operare al bar
- preparare e servire vari tipi di bevande, somministrare gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria
- possedere nozioni di enogastronomia, con particolare riferimento al territorio, e conoscenza della terminologia tecnica di sala e bar in lingua inglese e francese
- essere in grado di relazionarsi nel contesto lavorativo con le figure di riferimento

**Le esperienze di stage** si possono svolgere **sul territorio oppure, per i più meritevoli, in altre realtà di alta ristorazione in Italia e all'estero**.

In particolare, attraverso il **programma Erasmus +**, è anche possibile fare un'esperienza in un altro paese europeo **per migliorare le proprie conoscenze linguistiche** e conoscere **diverse culture enogastronomiche e lavorative**.

Il corso si conclude con il conseguimento della **Qualifica Professionale, corrispondente al terzo livello degli** standard EQF, ossia lo standard europeo per i titoli e le certificazioni. Inoltre, il conseguimento della Qualifica consente l'iscrizione alla Camera di Commercio per la **somministrazione di alimenti e bevande**.

Conseguita la qualifica è possibile **entrare nel mondo del lavoro** oppure **proseguire gli studi** frequentando il 4° anno di **Diploma Professionale** come **Tecnico dei Servizi di Sala e Bar** e conseguendo eventualmente un diploma di maturità in una scuola pubblica per accedere all'Università.

**MATERIE DI BASE:** italiano, inglese, matematica, storia, scienze, diritto ed economia, informatica

**MATERIE PROFESSIONALIZZANTI:** tecniche e pratica di servizio in sala e bar, enogastronomia, educazione alimentare, scienze degli alimenti, igiene e sicurezza sul lavoro, inglese e francese tecnico.

**COSTO:** gratuito, grazie al finanziamento della Regione Piemonte

**DURATA:** triennale. Sono previste 2970 ore di formazione, di cui 300 in stage

**DESTINATARI:** studenti in obbligo di istruzione, dai 14 ai 24 anni

**PREREQUISITI:** Obbligo scolastico assolto

**TITOLO RILASCIATO:** Qualifica professionale

**SEDE DI SVOLGIMENTO:**

SCUOLA ALBERGHIERA CIAC "FERDINANDO PRAT"

Via Varmondo Arborio, 5 - 10015 IVREA (TO)

Tel.: 0125 1865420

email: [sede.ivreaprat@ciacformazione.it](mailto:sede.ivreaprat@ciacformazione.it)