

TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR

Il corso di **Tecnico dei Servizi di Sala e Bar** costituisce il completamento del percorso triennale di Operatore della Ristorazione e consente di raggiungere le competenze per intervenire, con autonomia, **nell'organizzazione e nell'erogazione dei servizi di ristorazione**, con progressiva assunzione di responsabilità di carattere gestionale e di coordinamento delle attività.

Può trovare occupazione in tutti i contesti che svolgono attività di somministrazione di alimenti e bevande quali **bar, grandi alberghi, ristoranti, imprese di ristorazione collettiva, catering e banqueting**.

Obiettivi del corso:

- Gestire l'approvvigionamento, immagazzinamento e conservazione delle materie prime e dei prodotti
- Predisporre e gestire l'accoglienza e l'assistenza funzionalmente alla personalizzazione del servizio
- Organizzare e predisporre la manutenzione dell'ambiente di lavoro
- Curare e offrire servizi personalizzati nell'offerta di bevande e abbinamenti enogastronomici.

Il corso ha durata annuale e prevede un forte **raccordo con le imprese e il mondo del lavoro**: sono previste 300 ore di alternanza (oppure 550 per quanto hanno un contratto di apprendistato di primo livello). L'inserimento in azienda per l'esperienza di alternanza scuola-lavoro avviene sulla base di un **progetto condiviso** tra azienda e sede formativa.

Il corso si conclude con il conseguimento della **Diploma Professionale, corrispondente al quarto livello** degli standard EQF, ossia lo standard europeo per i titoli e le certificazioni.

MATERIE DI BASE: Italiano, Cultura, Cittadinanza, Matematica, Scienze, Inglese e Informatica.

MATERIE PROFESSIONALIZZANTI: Gestione e organizzazione servizio/evento, Gestione magazzino e forniture, Food & Beverage and Customer Satisfaction, Chimica degli alimenti, Tecniche di Sala e Bar avanzate, Marketing delle filiere territoriali, Enogastronomia e Sommellerie, Igiene prevenzione e sicurezza.

COSTO: gratuito, grazie al finanziamento della Regione Piemonte

DURATA: annuale. Sono previste 990 ore di formazione, di cui 300 in azienda

DESTINATARI: studenti di età massima 24 anni

PREREQUISITI: essere in possesso di qualifica di Operatore della ristorazione

TITOLO RILASCIATO: Diploma professionale

SEDE DI SVOLGIMENTO:

SCUOLA ALBERGHIERA CIAC "FERDINANDO PRAT"

Via Varmondo Arborio, 5 - 10015 IVREA (TO)

Tel.: 0125 1865420

email: sede.ivreaprat@ciacformazione.it