



fondo
sociale europeo

Tecnico dei servizi di sala e bar

Descrizione

Il Tecnico dei servizi di sala e bar contribuisce al processo di organizzazione ed erogazione dei servizi di ristorazione. Possiede competenze utili all'approvvigionamento, immagazzinamento e conservazione di materie prime e prodotti, alla cura e all'erogazione di servizi personalizzati nell'offerta di bevande e abbinamenti eno-gastronomici.

Partecipa dunque all'intero processo, a partire dall'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, fino all'implementazione di procedure di miglioramento continuo, al monitoraggio e alla valutazione del risultato

Le unità formative professionalizzanti sono le seguenti:

- Standard di Qualità del Servizio
- Organizzazione e gestione del servizio/evento
- Tecniche di approvvigionamento e gestione magazzino
- Procedure di Gestione delle Forniture
- Tecniche di Marketing, Commercializzazione e Valorizzazione delle Filiere Territoriali
- Tecniche di Food & Beverage e Customer Satisfaction
- Elementi di chimica degli alimenti
- Tecniche avanzate per sala/bar e vendita
- Enogastronomia e Sommellerie

Durante il percorso i partecipanti verranno coinvolti nello svolgimento di un caso studio che consisterà nella organizzazione e nella realizzazione di un evento.

Il percorso ha una durata annuale di 990 ore e si rivolge a giovani fino ai 24 anni di età compresa, anche assunti in apprendistato ai sensi dell'art. 43 del D. lgs. 81/2015, che hanno conseguito una qualifica professionale di IeFP coerente con il percorso di destinazione. Il percorso prevede lo svolgimento di uno stage in azienda della durata di 240 ore. Al termine del percorso, a seguito del superamento dell'esame finale, si acquisisce un **diploma professionale valido su tutto il territorio nazionale e di livello internazionale EQF 4.**

Il corso si conclude con un esame finale alla quale saranno ammessi solo coloro che abbiano frequentato almeno i 3/4 delle ore complessive del corso. Al superamento della prova finale sarà rilasciato il certificato di diploma professionale e l'abilitazione professionale ai sensi delle leggi vigenti.

Altre informazioni utili

Prerequisiti

Qualifica professionale coerente con il percorso professionale

Attività preliminari

È previsto un colloquio motivazionale

Durata

990 ore

Stage

240 ore

Costo per l'utente

Completamente gratuito

Periodo di svolgimento

Ottobre 2022 – luglio 2023

Sedi di svolgimento

FERDINANDO PRAT

Via S. Varmondo Arborio, 5 - 10015 IVREA (TO)

Tel.: +39 0125 1865420

Email: sede.ivreaprat@ciacformazione.it

www.ciacformazione.it

Il corso prevede, secondo il principio di Pari Opportunità, ai sensi della Legge 125/91 art. 4, una partecipazione paritetica tra i generi.

L'attivazione è subordinata all'approvazione e al finanziamento da parte della Regione Piemonte



per una crescita intelligente,
sostenibile ed inclusiva

www.regione.piemonte.it/europa2020

INIZIATIVA CO-FINANZIATA CON FSE