



La Mandria - OPERATORE RISTORAZIONE: ALLESTIMENTO SALA E SOMMINISTRAZIONE PIATTI E BEVANDE

- **Termine iscrizioni:** 31/12/2024
- **Settore:** alberghiero-ristorazione

Descrizione

Il percorso formativo per il profilo dell'OPERATORE DELLA RISTORAZIONE- ALLESTIMENTO SALA E SOMMINISTRAZIONE PIATTI E BEVANDE è caratterizzato da materie di

base, professionalizzanti e da momenti di stage in azienda.

La formazione professionalizzante è la parte che caratterizza il percorso in oggetto e viene espressa attraverso discipline pratiche e

teoriche, che concorrono allo sviluppo di attività e competenze specifiche del settore.

Il tutto viene svolto nei laboratori professionali con l'ausilio di strumenti, tecniche e metodi organizzativi tipici della professione.

La formazione umanistica e scientifico tecnologica completa il percorso arricchendolo di quelle nozioni indispensabili per una buona crescita culturale. L'allievo al termine del percorso potrà essere impiegato in qualità di "commis" di sala e bar in tutte le aziende che hanno attività di produzione culinaria (grandi alberghi, imprese di ristorazione collettiva, imprese di catering, ristoranti). In prospettiva dopo adeguate esperienze, sarà in grado di svolgere autonomamente i ruoli assegnati. Argomenti: Orientamento, Sicurezza, Informatica, Lingua Italiana, Lingua Inglese, Matematica, Scienze-Ecologia, Competenze di

cittadinanza, Storia, Diritto, Qualità, Economia e lavoro, Tecnica Professionale Cucina e Sala/Bar, Igiene, Enogastronomia, Principi di alimentazione, Tecniche di pianificazione, Francese tecnico, Tecniche di comunicazione.

Luogo di svolgimento

Parco Regionale La Mandria - V.le Carlo Emanuele II, 256 Venaria Reale (TO)

Durata e frequenza

Corso triennale 2970 ore, di cui 300 di stage e 24 di prova finale. Diurno dal lunedì al venerdì tempo pieno

Costi

Corso gratuito. Il finanziamento dell'azione è determinato da contributi comunitari, nazionali, regionali, secondo le modalità previste dal P.O.R. F.S.E.

Periodo

Settembre - Giugno

Certificazione finale

Qualifica professionale. Per il riconoscimento del corso e l'ammissione all'esame di qualifica è necessaria una frequenza pari a 3/4 del monte ore previsto

Prove d'ingresso

E' previsto un colloquio orientativo/motivazionale

Prerequisiti

Diploma di licenza conclusiva del 1° ciclo di Istruzione (Scuola Media Statale)

Documenti necessari

Ragazzi in uscita dal 1° ciclo di istruzione (Scuola Media Statale) ed apprendisti Iscrizioni on line tramite il sito del MIUR (www.istruzione.it/iscrizionionline) o contatto diretto tel. 0114598046. Destinatari non in uscita dalla Scuola media Statale: documento di identità valido, codice fiscale, diploma di scuola secondaria di primo grado.

Destinatari

Giovani e adolescenti che hanno terminato il primo ciclo d'istruzione (diploma scuola secondaria di primo grado) ed apprendisti. Età 14-24 anni. I corsi sono rivolti a soggetti di entrambi i sessi (L.N. 903/77; L.N. 125/91)

Termine ultimo iscrizioni

31/12/2024

Allegati

[Scheda Corso - Operatore della ristorazione - SALA](#)

Immagini
