



OPERATORE DELLA RISTORAZIONE: ALLESTIMENTO SALA E SOMMINISTRAZIONE PIATTI E BEVANDE

DURATA 3 anni	BANDO leFP	TERMINE ISCRIZIONE —	COSTO gratuito
-------------------------	----------------------	-------------------------	--------------------------

DESCRIZIONE

L'Operatore della Ristorazione - Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione e del servizio di sala-bar. La sua figura unisce competenze tecniche (preparazione, servizio e spillatura), abilità relazionali (accoglienza, ascolto e customer care) e una profonda conoscenza delle norme igienico-sanitarie. È il principale punto di contatto tra la cucina e il cliente, ed è responsabile dell'esperienza e del benessere dell'ospite durante il servizio.

LUOGO DI SVOLGIMENTO

Formont VALLI DELL'OSSOLA

DESTINATARI

giovani dai 14 ai 24 anni di età

CERTIFICAZIONE FINALE

QUALIFICA PROFESSIONALE

DURATA E FREQUENZA

Corso triennale di 990 ore per anno scolastico - per un totale di 2970 ore, di cui 300 di stage e 24 di prova finale.

PERIODO

Corso triennale con erogazione da settembre a giugno.

PROVA D'INGRESSO

È previsto un colloquio Orientativo/Motivazionale.

COSTO

Corso GRATUITO, finanziato nell'ambito del Programma Regionale Fondo Sociale Europeo Plus (PR FSE+ 2021-2027) della Regione Piemonte e con risorse del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR).

DOCUMENTI NECESSARI

- Carta Identità;
- Codice fiscale;
- Diploma scuola secondaria di I grado.

CONTATTI

Formont VALLI DELL'OSSOLA

Via Boldrini, 38 - 28844 Villadossola (VB)

tel. 0324-54056 | cfp-villadossola@formont.it

.

I corsi sono rivolti a soggetti di entrambi i sessi, ai sensi del D.Lgs. 198/2006.

I dati personali forniti saranno trattati nel rispetto del Regolamento UE 2016/679 (GDPR) e del D.Lgs. 196/2003 (così come modificato dal D.Lgs. 101/2018).