



REGIONE AUTONOMA  
FRIULI VENEZIA GIULIA



settore ristorazione

## Cameriere di sala e bar

<b>Durata</b>	3 anni
<b>Stage</b>	Nel secondo (200 ore) e terzo (300 ore) anno formativo
<b>Certificazione</b>	Qualifica di formazione professionale di livello 3 della classificazione UE
<b>Riservato a</b>	Ragazzi/e 14-18 di ogni nazionalità
<b>Titolo di studio</b>	Diploma di scuola secondaria di primo grado (licenza media)
<b>Sede</b>	Cividale del Friuli (UD)
<b>Periodo</b>	Da settembre a giugno
<b>Frequenza ed orario</b>	Da lunedì a giovedì 8.30 - 12.10; 13.10 - 16.20, venerdì 8.25 - 12.35
<b>Note</b>	ATTENZIONE! Per iscriverti a questo corso devi scaricare la scheda di iscrizione che trovi nella sezione Corsi/Formazione dopo le medie e consegnarla compilata alla Segreteria di Civiform.

### DESCRIZIONE

Si occupa della predisposizione delle sale dei ristoranti, della preparazione della linea di servizio del bar e della distribuzione dei pasti e delle bevande richieste dal cliente, il tutto in modo cordiale, rapido e professionale. Trova lavoro presso trattorie, ristoranti, pizzerie, bar, osterie, caffetterie e alberghi.

### COMPITI PROFESSIONALI

- predisporre la mise en place della sala da pranzo e la linea di servizio del bar
- accogliere cordialmente il cliente accompagnandolo al tavolo
- presentare il menu illustrando le caratteristiche dei piatti e registrare l'ordinativo
- distribuire in sala pasti e bevande utilizzando lo stile di servizio più idoneo
- preparare e servire al banco e ai tavoli del bar snack, bevande, caffetteria, coppe gelato
- presentare il conto, eseguire le operazioni di incasso e accomiarsi dal cliente

### COMPETENZE SVILUPPATE

**Culturali:** lingua italiana, inglese, tedesco, storia, diritto, economia, matematica, chimica, informatica, religione, educazione motoria e alla salute, qualità, sicurezza e salvaguardia ambientale.

**Tecnico-professionali:** merceologia e tecnologia alimentare, igiene alimentare e sanificazione degli ambienti HACCP, sistemi di trasformazione conservazione degli alimenti, gestione degli acquisti e del magazzino, tecniche di comunicazione, tecniche di servizio in sala, tecniche di servizio al bar, abbinamento cibo vino, gestione amministrativa e contabile.

### Per iscriverti:

Presso la sede di Cividale del Friuli, in viale Gemona 5  
Segreteria: tel. 0432/705811; fax 0432/733220; da lunedì a giovedì: 8.00-17.00, venerdì: 8.00-13.00  
[www.civiform.it](http://www.civiform.it) - è possibile prescrivere attraverso la compilazione dell'apposito form on-line

