CIVIFORM
SCHEDA CORSO
Sede legale: viale Gemona 5, Cividale (UD)
Sede di Trieste: via di Conconello, 16 Opicina (TS)
tel. 0432 705811 / 040 9719811 info@civiform.it

Tecnico dei servizi di sala e bar - IV anno

DESCRIZIONE

Si occupa di intervenire **in autonomia**, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, nell'ambito del processo di **erogazione del servizio di sala e bar.** Partecipa all'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche necessarie, alla predisposizione delle condizioni e dell'organizzazione operativa, all'implementazione delle procedure e al monitoraggio e valutazione del risultato; assumendosi anche la **responsabilità** relativa alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri.
La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate, gli consente di svolgere attività relative al servizio di sala e bar, con competenze funzionali alla programmazione e organizzazione dell'attività stessa, alla cura ed erogazione di un servizio di tipologia avanzata.
Trova lavoro presso realtà di ristorazione e realtà alberghiere, bar tradizionali, bar bianchi, enoteche, wine bar, pub.

COMPITI PROFESSIONALI

- coordinare le attività di sala
- allestire la sala
- rapportarsi adeguatamente con i clienti nell'ambito dei vari contesti (ristoranti, bar, alberghi, ecc.)
- preparare in autonomia bevande e coppe gelato
- preparare in autonomia snack e piatti veloci
- svolgere correttamente il servizio di cibi e bevande

COMPETENZE SVILUPPATE

Culturali: lingua italiana e linguaggi specialistici (commerciale, giuridico, amministrativo e tecnico), lingua inglese, matematica, storia ed economia, religione, educazione fisica e motoria.

Tecnico-professionali: prevenzione, sicurezza e igiene alimentare; coordinamento delle attività di sala (gestione magazzino, carta delle bevande, organizzazione delle attività, coordinamento e controllo personale in servizio, tecniche di fidelizzazione della clientela; allestimento della sala; rapporto con la clientela nei servizi ristorativi (informatizzata, con palmare, con abbinamenti, incasso al tavolo); preparazione delle bevande e coppe gelato (spillatura della birra, flair bartender, cocktail innovativi, coppe gelato classiche e artistiche); preparazione di snack e piatti veloci (piatti caldi); servizio di cibi e bevande (servizi particolari, tagli senza appoggi, carne e pesce).

Durata	1 anno (1056 ore totali)
Stage	528 ore
Certificazione	Diploma professionale di IV livello EQF
Quota di iscrizione	Il corso è gratuito
Riservato a	Giovani fino ai 25 anni
Titolo di studio	Qualifica professionale triennale (livello EQF 3) in " OPERATORE DELLA RISTORAZIONE – CAMERIERE SALA E BAR" acquisita all'interno del sistema di formazione professionale
Stato occupazionale	Nessun vincolo
Residenza/Domicilio in FVG	Non specificato
Sede	Cividale del Friuli (UD)
Periodo	Da settembre a giugno
Frequenza e Orario	Lun.-gio. 8.30-12.10; 13.10-16.20, ven. 8.25-12.35

SCHEDA CORSO

Sede legale: viale Gemona 5, Cividale (UD)
Sede di Trieste: via di Conconello, 16 Opicina (TS)
tel. 0432 705811 / 040 9719811 info@civiform.it

Percorsi di Istruzione e Formazione Professionale approvati e finanziati da:

Finanziato dall'Unione europea NextGenerationEU

REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA
DIREZIONE CENTRALE LAVORO, FORMAZIONE, ISTRUZIONE E FAMIGLIA

EFFEPI FORMAZIONE PROFESSIONALE IN FRIULI VENEZIA GIULIA