



Cofinanziato  
dall'Unione europea



REGIONE  
PIEMONTE



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

**Termine iscrizioni:** 30/11/2024

**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) Iscrizioni on line tramite il sito del MIUR ([www.istruzione.it/iscrizionionline](http://www.istruzione.it/iscrizionionline)) . 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). I corsi sono rivolti a soggetti di entrambi i sessi (L.N. 903/77; L.N. 125/91)

## **Termine ultimo iscrizioni**

30/11/2024

## **Allegati**

## **Immagini**

---