

Sezione 3 – Ricevimento Sala e Bar

Durata (in ore)

200

Ore in aula

200

Ore in laboratorio

0

Tipologia laboratorio

Figura di riferimento

412 - Operatore/operatrice per l'approvvigionamento della cucina, la conservazione e trattamento delle materie prime e la preparazione e distribuzione di pietanze e bevande.

Struttura del percorso e contenuti formativi

UF 1 - GESTIONE DEGLI APPROVVIGIONAMENTI DELLE MATERIE PRIME

UD 1.1 Elementi di Tecnica Commerciale (Ore 20)

UD 1.2 Gestione del Magazzino e conservazione alimenti (Ore 20)

UD 1.3 Procedure HACCP (Normativa igienico-sanitaria) (Ore 15)

UD 1.4 Sicurezza (Ore 15)

UF 2 - IL PROCESSO DI DISTRIBUZIONE DI PASTI E BEVANDE

UD 2.1 Allestimento sala e stili di servizio (Ore 15)

UD 2.2 Tecniche di Banqueting (Ore 15)

UD 2.3 La comanda e il menù (Ore 10)

UD 2.4 Accoglienza e gestione del cliente (Ore 10)

UD 2.5 Lingua Inglese (Ore 20)

UF 3 - I PROCESSI DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI BEVANDE E SNACK

UD 3.1 Strumenti e allestimento Barman e Barmaid (Ore 10)

UD 3.2 La caffetteria (Ore 20)

UD 3.3 Preparazione e somministrazione aperitivi e cocktail (Ore 20)

UD 3.4 Enologia e servizio vini (Ore 10)

Attestazione finale

Dichiarazione degli apprendimenti.

Modalità valutazione finale degli apprendimenti

Test di verifica finale.

Fabbisogno occupazionale

Trova impiego nel settore della ristorazione (mense di collettività, self services, mense aziendali, ristoranti, punti di ristorazione vari, ecc.). Il mercato della ristorazione rappresenta una componente di primo piano nel sistema turistico nazionale e locale in termini economici, di opportunità di lavoro e di immagine del territorio. La domanda é in crescita, soprattutto per addetti alla ristorazione con un'ampia preparazione e competenza professionale.