

Operatore di sala/bar

Profilo di riferimento. L'operatore di sala-bar accoglie i clienti e li assiste durante il consumo dei pasti, assistendo tutte le fasi riguardanti il servizio ristorativo, nonché le principali attività inerenti il servizio bar. È in grado inoltre di partecipare alla preparazione ed allo svolgimento di eventi, feste, banchetti, buffet. Ha una buona formazione culturale e una preparazione professionale flessibile e polivalente. Si esprime con correttezza e proprietà di linguaggio ed è in grado di stabilire rapporti comunicativi adeguati all'interlocutore ed alle situazioni.

Requisiti destinatari. Il corso è indicato per le persone senza (o con poca) esperienza nell'ambito del servizio di ristorazione, ma desiderose di acquisire le competenze tecniche e operative per svolgere la professione.

Sede. Il corso si svolgerà a Trento.

Programma e durata. Il percorso formativo, della durata complessiva di 124 ore, si compone dei seguenti moduli:

M1 La figura professionale (4h)

M2 Principi di prassi igienica HACCP (8h)

M3 Sicurezza sul lavoro (8h)

M4 Gestione e relazione con il cliente (20h)

M5 Gestione del servizio in sala (24h)

M6 Servizio dei vini (20h)

M7 Caffetteria e bar (20h)


M8 Allestimento buffet (20h)

Il corso si svolgerà dal Lunedì al Venerdì e verrà completato in un periodo di 3 settimane. Gli orari saranno definiti in fase di avvio del corso. Il corso prevede un tirocinio facoltativo.

Data inizio 4/11/2019 – Data di fine 22/11/2019

Quota di partecipazione. La quota di partecipazione è di 1.500 euro e per i partecipanti **Disoccupati, Cassaintegrati e Inoccupati iscritti ai centri per l'impiego** è possibile coprirla interamente tramite specifico contributo dell'Agenzia del Lavoro.

Certificazioni. Al termine delle attività e previa frequenza del 80% delle ore previste, verrà rilasciato un **Attestato di partecipazione** che documenterà **le competenze acquisite**. Saranno inoltre rilasciati, previa verifica del superamento delle relative verifiche finali, i **certificati di Haccp e di Sicurezza**.



Contenuti. M1 Scenari di riferimento, Competenze, mansionari, contesto di lavoro della figura professionale. **M2** Rischi e pericoli alimentari, Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP, Conservazione alimenti, Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, Igiene personale. **M3** Organizzazione della prevenzione aziendale, Rischi infortuni, meccanici, elettrici, biologici, attrezzature, DPI. **M5** Accoglienza del cliente, Gestione del cliente, dei reclami e di situazioni difficili, Comportamenti verbali e non verbali, Guidare il cliente nella scelta culinaria. **M4** Servizio al tavolo di pasti, Pulizia del tavolo, Preparazione del servizio colazione, Preparazione del servizio per tipologia, Esecuzione al tavolo del taglio della carne e della sfilettatura del pesce, Arredo estetico del tavolo con l'uso di fiori e frutta, Piegare elegante del tovagliolo. **M6** Tecniche e servizio dei vini, Caratteristiche dei principali vini italiani e locali, Tecniche e regole della mescita, Principi di degustazione del vino e dell'abbinamento cibo/vino. **M7** Preparazione dei prodotti di caffetteria, Esecuzione professionale della spillatura della birra, Preparazione di cocktail, liquori e long drink. **M8** Allestimento

della sala per eventi speciali, catering, banchetti, Preparazione di antipasti freddi e caldi, Gli antipasti della cucina tradizionale, I finger food, Preparazione di aperitivi, Tecniche di intaglio di frutta.

Servizi post formativi. Ai partecipanti sarà garantito un servizio di orientamento post formativo gratuito finalizzato a mettere in contatto l'allievo/a con **concrete opportunità lavorative** sia in contesto provinciale che internazionale.

Aziende convenzionate per tirocini. Attualmente la richiesta di figure qualificate come aiuto cuoco da inserire in azienda in contesto provinciale permette di prevedere un buon successo occupazionale. A supporto di tale potenzialità Simmetrie ha inoltre già stipulato convenzioni per lo svolgimento di tirocini formativi con più di 80 esercizi presenti sul territorio provinciale.