

## 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 dei servizi 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 3/6/2019 – Data di fine 24/6/2019

**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.