

Operatore di sala/bar

Profilo di riferimento. L'operatore di sala/bar accoglie i clienti e li assiste e consiglia durante il consumo dei pasti. Conosce gli impianti delle strutture ristorative e dei reparti con i quali è in grado di stabilire rapporti di collaborazione ed integrazione. È in grado di partecipare alla preparazione ed allo svolgimento di eventi, feste, banchetti, buffet. 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 con minima esperienza nell'ambito delle operazioni di sala/bar, 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 (8h)
- M3** Salute e sicurezza sul lavoro (8h)
- M4** Gestione della relazione con il cliente (20h)
- M5** Gestione del servizio in sala (21h)
- M6** Servizio dei vini (21)
- M7** Caffetteria e bar (21h)
- M8** Allestimento buffet (21h)

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 inoltre un tirocinio di **80 ore**.

Data inizio 17/5/2021 – Data di fine 31/6/2021

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

Docenti. I docenti del corso sono tutti esperti con un'esperienza consolidata come titolari e **formatori certificati** nella somministrazione di cibi e bevande.

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**.