

TRIENNIO

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE SERVIZI DI SALA E BAR

per l'ottenimento dell'**Attestato di qualifica di istruzione e formazione professionale** (II livello europeo) rilasciato dalla Regione Lombardia, spendibile in ambito lavorativo e valido su tutto il territorio nazionale

DESTINATARI

Adolescenti e giovani tra i 14 e i 18 anni
in possesso della licenza di Scuola secondaria
di primo grado (scuola media)

QUARTO ANNO

per l'ottenimento dell'**Attestato di diploma professionale di Tecnico** (III livello europeo) rilasciato dalla Regione Lombardia, riconosciuto in ambito lavorativo e valido su tutto il territorio nazionale

QUINTO ANNO INTEGRATIVO

per l'ottenimento del **Diploma di Scuola secondaria superiore**
in collaborazione con un Istituto
professionale di Stato

ATTIVITÀ EXTRACURRICULARI

Una professione moderna, che richiede competenza e capacità di stare in contatto con le persone, di fornire un servizio attento alla qualità e ai bisogni, di fare intrattenimento con discrezione e grande professionalità.

ALBERTO, 20 anni

...mi sono qualificato e poi diplomato presso Enaip. Durante i miei 4 anni passati al centro ho capito che la professione che avevo scelto mi avrebbe potuto offrire importanti opportunità di lavoro solo se le mie competenze fossero state adeguate.

Ho studiato. Mi sono impegnato e oggi giro il mondo come barman, parlo inglese, francese e spagnolo. Dimenticavo: ho lavorato sodo in importanti alberghi europei e italiani, e oggi ritorno a Londra per la stagione invernale....



L'operatore della ristorazione - servizi di sala e bar è in grado di intervenire nei diversi processi di **preparazione, somministrazione e vendita di alimenti e bevande**.

Le sue competenze sono pertanto di carattere produttivo, organizzativo ed anche comunicativo. Si occupa infatti delle **diverse tipologie di servizio di sala; della preparazione di bevande, cocktail, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria, ecc.; cura la preparazione giornaliera della sala e del bar (mise en place); gestisce il rapporto con la clientela** nelle fasi di accoglienza, intrattenimento, servizio al tavolo o al banco e di commiato.

Sono pertanto caratteristiche indispensabile per il suo ruolo la **disponibilità** e la **discrezione** al servizio del cliente, nel raccogliere l'ordinazione e consigliare in merito a menù e abbinamenti.

Molto variegata la tipologia degli ambienti di esercizio della sua professione: **bar, locali di intrattenimento, ristoranti, alberghi, strutture turistiche e ricettive in genere. Lavora individualmente o all'interno di gruppi di lavoro (le cosiddette "brigade di sala"). Il suo lavoro lo pone in contatto anche con clienti stranieri, necessaria pertanto la conoscenza delle lingue estere.**

ARTICOLAZIONE ORARIA	I Anno	II Anno	III Anno		IV Anno		V Anno (OVE PREVISTO)
	MONTE ORE				MONTE ORE		
	ANNUALE			SETTIMANALE	ANNUALE	SETTIMANALE	
Area linguistica	170	120	100	5	140	5	Piano di studi definito in base all'indirizzo scelto
Area matematico-scientifica-tecnologica	230	170	140	7	215	8	
Area storico-socio-economica	90	60	50	3	90	3	
Area tecnico-professionale: laboratorio e teoria professionale (*)	351	282	232	10	330	14	
Area stage (**)	-	210	310	-	215	-	
Area flessibilità: orientamento; laboratori espressivo-motori e di recupero	149	148	148	5	-	-	
MONTE ORE COMPLESSIVO	990	990	990	30	990	30	
(*) Il percorso si basa sull'utilizzo di aule didattiche e di laboratori attrezzati secondo il modello aziendale del settore professionale di riferimento.							
(**) Il corso prevede un periodo di formazione in azienda nel secondo, terzo e quarto anno di frequenza.							

POSTI DISPONIBILI A.F. 2014/2015: SEDE DEL CORSO:

CONTATTI :

REFERENTE DEL CORSO (pre-iscrizioni e iscrizioni):

FREQUENZA DELLE LEZIONI:

TERMINE ISCRIZIONI:

INIZIO CORSI: TERMINE CORSI:

OPEN DAY: