

REQUISITI E CONDIZIONI PER L'ACCESSO

Lo studente interessato dovrà essere in possesso del diploma di scuola secondaria di primo grado per poter essere ammesso al percorso formativo di Operatore dei Servizi di Sala e Bar.

CERTIFICAZIONE FINALE

Alla fine del percorso formativo, verrà rilasciato l'Attestato di Qualifica (III livello EQF) Operatore dei Servizi di Sala e Bar - Allestimento Sala e Somministrazione Piatti e Bevande, con validità nazionale ed europea.

ISCRIZIONE E COSTI

Le iscrizioni avvengono attraverso il portale del MIUR, con la collaborazione del CAPAC, seguendo le indicazioni ministeriali e regionali. I corsi sono gratuiti e finanziati da Regione Lombardia e Unione Europea - Fondo Sociale Europeo.

FREQUENZA E DURATA

Da settembre a giugno. Triennale (990 ore annue).



CAPAC
Viale Murillo 17, 20149, Milano
02 40305300
segreteria.corsi@capac.it



CAMERIERE - BARISTA
Corso di formazione professionale



SCELGO CAPAC
SOPRA LA MEDIA

IL CORSO CAMERIERE - BARISTA

Il nostro corso triennale è pensato per tutti coloro che, dopo la terza media, desiderano intraprendere la carriera da Operatore dei servizi di sala e bar.

Visita il sito: www.capac.it

OPPORTUNITÀ LAVORATIVE

Il corso offre ai partecipanti un valido supporto per l'inserimento nelle piccole e medie imprese, anche attraverso tirocini formativi presso aziende qualificate del settore. Durante il percorso, è prevista la presenza di un tutor che accompagna e supporta sia il gruppo classe che ogni singolo allievo nella realizzazione del proprio progetto formativo e professionale.

SBOCCHI PROFESSIONALI

Lo studente potrà trovare occupazione in diversi ambiti della ristorazione commerciale e collettiva, tra cui:

- Ristoranti
- Hotel
- Bar
- Imprese turistiche
- Navi da crociera

OPPORTUNITÀ DIDATTICHE

Una volta ottenuta la qualifica triennale, gli studenti potranno accedere al quarto anno, dove potranno perfezionare ulteriormente la loro preparazione professionale e conseguire l'attestato di Diploma Professionale di Tecnico.

OBIETTIVO DEL CORSO

Il nostro corso, con sede a Milano, ha l'obiettivo di formare una figura professionale completa con competenze funzionali a programmare e organizzare l'attività di sala e di bar, oltre a comunicare in modo efficace, sia con la clientela che con gli altri componenti dello staff, per garantire il miglior servizio possibile. L'Operatore così formato sarà in grado di predisporre la sala e i tavoli, organizzare il servizio, assistere e consigliare i clienti.



COMPETENZE ACQUISITE

Tra le principali competenze acquisite durante il percorso formativo ci sono:

- Pianificazione e sicurezza nelle operazioni.
- Gestione degli strumenti e delle attrezzature.
- Lavoro sicuro e igienico.
- Conservazione e stoccaggio di alimenti.
- Servizio in sala pasti e bevande igienico.
- Preparazione di snack e piatti al bar seguendo ricette e igiene.
- Somministrazione di bevande, gelati e snack igienica.

PROGRAMMA

Il programma del corso Servizi di sala e bar è strutturato nei seguenti moduli formativi:

- Pianificazione e Organizzazione del Proprio Lavoro
- Accoglienza Cliente
- Presentazione Menù
- Predisposizione della Mise en Place e la Linea di Servizio del Bar
- Distribuzione in Sala di Pasti e Bevande
- Preparazione e Servizio al Banco e ai Tavoli del Bar di Bevande e Caffetteria

ELENCO DELLE MATERIE TRATTATE NEI MODULI

Are di Base:

Italiano, Storia - Geografia, Diritto ed Economia, Inglese, Matematica, Scienze, Informatica, Attività Motorie, IRC/Etica Morale, Cittadinanza.

Are Tecnico-Professionali:

Igiene Sicurezza Qualità, Igiene degli Alimenti, Scienza dell'Alimentazione, Scienze e Tecnologie Alimentari, Laboratorio Sala-Bar, Informatica Specialistica, Teoria Laboratorio, Orientamento/Accompagnamento al Lavoro.