





## SCHEDA CONOSCITIVA CORSI AGENZIE FORMATIVE

<b>OPERATORE DELLA RISTORAZIONE</b> <b>SERVIZI DI SALA E BAR</b>	
<b>Titolo conseguibile</b> 	Qualifica Professionale di Operatore della ristorazione – servizi di sala e bar
<b>Durata:</b>	Il corso, della durata di 3.150 ore, è triennale.
<b>Profilo professionale</b> 	<p>Il percorso formativo per il profilo dell'Operatore della ristorazione – servizi di sala e bar è articolato in momenti di formazione tecnica, umanistica, scientifico tecnologica e da momenti di stage in azienda.</p> <p>La formazione tecnica è la parte che caratterizza l'aspetto professionalizzante del profilo e viene espressa attraverso discipline pratiche e teoriche, che concorrono allo sviluppo di attività e competenze specifiche del settore ristorativo. Il tutto viene svolto nei laboratori professionali di sala e bar con l'ausilio di strumenti, tecniche e metodi organizzativi tipici della professione del cameriere e barman.</p> <p>La formazione umanistica e scientifico tecnologica completa il percorso arricchendolo di quelle nozioni indispensabili per una buona crescita culturale.</p>
<b>Prospettive lavorative al termine del corso di studio</b> 	<p>Al termine del corso, dopo aver acquisito la qualifica professionale, gli allievi avranno la possibilità di essere inseriti in:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ristoranti,</li> <li>- alberghi,</li> <li>- imprese di ristorazione collettiva,</li> <li>- imprese di catering,</li> <li>- bar,</li> <li>- pub</li> </ul> <p>Attraverso l'esperienza di lavoro e/o successive specializzazioni si potrà assumere ruoli che richiedano un maggior grado di responsabilità o intraprendere un'attività in proprio nel settore ristorativo – alberghiero.</p>
<b>Prospettive scolastiche al termine del corso di studio</b> 	<p>Al termine del corso è possibile proseguire gli studi per raggiungere, attraverso le modalità applicate dalle singole scuole, il diploma. È preferibile negli Istituti alberghieri.</p>

<p><b>Attitudini per frequentare il corso</b></p> 	<p>La professione del cameriere - barman è destinata a persone che ovviamente hanno interesse nella realizzazione di un servizio di alto livello in sala, nella mise en place, nella preparazione di piatti alla lampada e di cocktails.</p> <p>L'operatore della ristorazione – servizi di sala e bar deve avere anche una buona manualità, sapersi relazionare con il cliente e con i colleghi in maniera esemplare, avere un buon portamento.</p>
<p><b>Stage, attività specifiche del corso ...</b></p> 	<p>Durante il corso si effettueranno attività pratiche utilizzando laboratori di cucina e di pasticceria</p> <p>Durante il terzo anno del corso è previsto uno stage di 320 ore</p> <p>Al compimento dei 16 anni è possibile, alla fine del primo e del secondo anno , realizzare un tirocinio estivo</p>
<p><b>Costi</b></p> 	<p>All'atto dell'iscrizione non è prevista nessuna tassa. Restano a carico dei genitori le spese per le divise e per l'acquisto di libri</p>
<p><b>Iscrizione</b></p> 	<p>L'iscrizione viene effettuata attraverso il sito del Ministero della Pubblica Istruzione (Iscrizione on-line) secondo le modalità ed i tempi definiti a livello nazionale.</p> <p>Il corso prevede il numero chiuso per gli allievi le modalità di selezione in caso di iscrizioni superiori al numero massimo saranno pubblicate per tempo sul nostro sito internet.</p>
<p><b>Open Day</b></p> 	<p>Formont sede Valli dell'Ossola prevede un Open day sabato 12 dicembre ma gli orientatori sono disponibili ad accogliere genitori ed allievi, previo appuntamento, tutto l'anno.</p>

<b>Materia</b>	<b>I anno</b>	<b>II anno</b>	<b>III anno</b>
Italiano	81	81	36
Inglese	90	60	40
Matematica	81	77	54
Scienze - Ecologia	54	50	27
Storia	40	25	-
Economia e lavoro	20	25	45
Diritto	20	30	-
Competenze di cittadinanza	10	10	10
Orientamento	30	30	30
Sicurezza	10	10	10
Qualità	-	10	-
Tecniche di comunicazione	10	10	10
Igiene/ Principi di alimentazione	35	35	20
Francese tecnico	25	25	25
Inglese tecnico	-	20	20
Turismo e territorio	-	20	20
Tecniche di pianificazione	15	15	15
Tecnologie informatiche	40	40	30
Tecnica professionale di sala bar	399	397	239
Tecnica professionale di cucina	20	20	20
Recuperi ed Approfondimenti	70	80	50
Stage	-	-	320

**Nota:** le ore non sono espresse come ore per settimana ma con il numero totale di ore che sarà svolto durante l'anno, poiché alcune unità formative non vengono svolte per un intero anno ma si esauriscono in un tempo mediamente breve.