

**CORSO OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - SERVIZI DI SALA BAR**

**Durata:** 3 anni

**Titolo di studio:** Attestato di qualifica professionale di Servizi di sala bar

Il corso triennale **operatore della ristorazione - servizi di sala bar** è finalizzato alla formazione professionale di giovani, in diritto/dovere di istruzione/formazione, a cui far conseguire la **qualifica di Servizi di sala bar**, da inserire come operatori dipendenti in aziende della ristorazione di grandi, medie o piccole dimensioni: qui essi potranno eseguire il loro lavoro con un livello di autonomia di tipo esecutivo e con gradi di responsabilità conformi alle specifiche e alle procedure di lavoro definite da standard professionali e/o aziendali.

La figura professionale con indirizzo/profilo Servizi di sala bar svolge, individualmente e/o in collaborazione con altri, la somministrazione e la vendita di alimenti e bevande, realizzando i diversi tipi di servizio di sala e le principali preparazioni di bar. Gestisce in autonomia la preparazione della sala e del bar (mise en place di base) e, su indicazione del responsabile aziendale, l'effettuazione delle diverse tipologie di servizio e le varie fasi di comanda. Cura il rapporto con la clientela nelle fasi di accoglienza, di servizio al tavolo o al bar e di commiato; ha senso dell'ospitalità, opera con disponibilità e discrezione professionale; sa gestire situazioni critiche. Possiede capacità tecniche professionali di base a livello operativo-esecutivo.

Il corso fornisce le competenze socio-culturali, tecnico-pratiche e relazionali per l'accesso al lavoro, senza tralasciare quegli strumenti di base, che, se integrati con interventi di formazione continua e di specializzazione, potranno portare alla professione autonoma.

L'azione formativa, finalizzata a sviluppare un tragitto graduale, con tappe progressive di avvicinamento alle situazioni reali e complesse dei vari ambienti di lavoro, ha individuato l'alternanza scuola-lavoro come esperienza formativa integrata con il resto del percorso, valorizzandone la portata educativa. Il percorso formativo teorico-pratico conta 3.000 circa ore di lezione, suddivise in 3 anni formativi. Nel corso di ciascun anno formativo la progettazione didattica prevede la seguente articolazione per aree formative, i cui contenuti socio-culturali, scientifici e tecnici sono stati individuati e organizzati dalla Regione Lombardia:

**AREA FLESSIBILITÀ** (Orientamento e capacità personali e Religione, laboratorio approfondimento, recupero e sviluppo degli apprendimenti)

**AREA LINGUISTICA E DELLE SCIENZE UMANE: AREA DEI LINGUAGGI**

- o Lingua italiana
- o Lingua inglese

**AREA STORICO-SOCIO-ECONOMICA**

- o Storia/Geografia
- o Economia/Diritto

**AREA MATEMATICO-SCIENTIFICA**

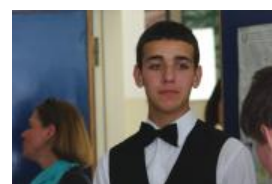
- o Matematica
- o Scienze – Sicurezza/Ambiente
- o Informatica

**AREA TECNICO-PROFESSIONALE**

- o Legislazione igienico sanitaria e alimentare
- o Scienza dell'alimentazione e dietologia
- o Scienza e tecnologia alimentare
- o Tecnica professionale-Sicurezza (laboratori)

**AREA ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO**

- o Stage al 2° e 3° anno



CODICE REGIONALE	AREA PROFESSIONALE	PERCORSO TRIENNALE ATTESTATO DI QUALIFICA PROFESSIONALE	QUARTO ANNO DIPLOMA PROFESSIONALE
3	servizi della ristorazione	<b>operatore della ristorazione - servizi di sala bar</b> (Sondrio e Sondalo)	<a href="#">tecnico dei servizi di sala e bar</a> (Sondrio e Sondalo)
			<a href="#">tecnico di cucina</a> (Sondrio e Sondalo)