



Operatore della ristorazione

SALA & BAR

Allattamento sala e somministrazione piatti e bevande



CERTIFICAZIONE

Attestato di qualifica di Istruzione e Formazione Professionale di **3° livello EQF** rilasciato dalla Regione Lombardia e valido su tutto il territorio nazionale.

DURATA E ORARIO

3 anni | Dal lunedì al venerdì dalle 8.00 alle 14.00 o dalle 10.00 alle 16.00

CONTINUITÀ FORMATIVA

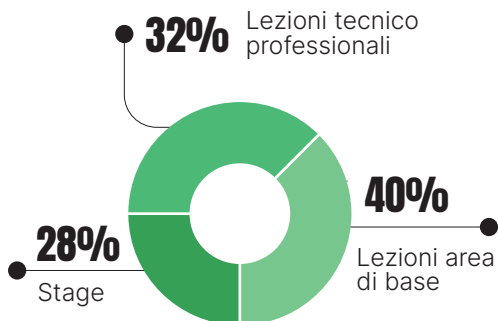
La qualifica dà accesso al **4° anno** per il conseguimento del Diploma di: **“Tecnico dei servizi di sala e bar”**.

L'operatore della Ristorazione - Sala e Bar

IN PARTICOLARE SI OCCUPA DI:

- Contatto e accoglienza della clientela
- Allestimento sala e servizio piatti e bevande
- Preparazione drink e servizio bevande alcoliche
- Conoscere le basi dell'enologia e abbinamenti cibo e vino

DISCIPLINE DEL TRIENNIO



In questo corso

IMPARERAI A:

- Padroneggiare le tecniche di servizio in sala
- Utilizzare le metodologie di mixology
- Conoscere le tecniche di caffetteria tradizionale e moderna
- Accogliere e gestire i clienti
- Pianificare e gestire le attività di ristorazione

OPPORTUNITÀ LAVORATIVE

- ☞ Caffetterie e Wine Bar
- ☞ Ristoranti
- ☞ Strutture turistiche: hotel/residence
- ☞ Catering e organizzazione eventi



📍 Via Pusiano, 52 (MI)

☎ 02.26303500

📷 afgp_milano

🚶 M2 Fermata Cimiano o Crescenzago

🌐 piamarta.afgp.it

📍 Centro Padre Piamarta

ARTICOLAZIONE ORARIA

Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande

1° Annualità

Durata	Da settembre a giugno
Monte ore tirocinio	Nessun tirocinio
Insegnamenti area di base	<ul style="list-style-type: none">• Italiano (110 ore)• Matematica (110 ore)• Inglese (77 ore)• Diritto (33 ore)• Storia e Geografica (33 ore)• Scienze (33 ore)• Informatica (66 ore)• Educazione Motoria (33 ore)• Accoglienza (33 ore)• IRC (25 ore)
Insegnamenti specifici	<ul style="list-style-type: none">• Sicurezza (33 ore)• Tecnologia professionale (198 ore)• Laboratorio professionale (211 ore)

2° Annualità

Durata	Da settembre a giugno
Monte ore tirocinio	Circa 400 ore
Insegnamenti area di base	<ul style="list-style-type: none">• Italiano (74 ore)• Matematica (74 ore)• Inglese (50 ore)• Storia e Geografia (24 ore)• Informatica (48 ore)• Educazione Motoria (24 ore)• Accoglienza (24 ore)• IRC (21 ore)
Insegnamenti specifici	<ul style="list-style-type: none">• Sicurezza (24 ore)• Tecnologia professionale (144 ore)• Laboratorio professionale (144 ore)

ARTICOLAZIONE ORARIA

Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande

3° Annualità

Durata	Da settembre a giugno
Monte ore tirocinio	Circa 500 ore
Insegnamenti area di base	<ul style="list-style-type: none">• Italiano (90 ore)• Matematica (90 ore)• Inglese (60 ore)• Informatica (20 ore)• Placement (20 ore)• Educazione Motoria (20 ore)• IRC (19 ore)
Insegnamenti specifici	<ul style="list-style-type: none">• Sicurezza (5 ore)• Tecnologia professionale (55 ore)• Laboratorio professionale (120 ore)

4° Annualità

Durata	Da settembre a giugno
Monte ore tirocinio	Circa 500 ore
Insegnamenti area di base	<ul style="list-style-type: none">• Italiano (90 ore)• Matematica (90 ore)• Inglese (60 ore)• Informatica (20 ore)• Placement (20 ore)• Educazione Motoria (20 ore)• IRC (19 ore)
Insegnamenti specifici	<ul style="list-style-type: none">• Sicurezza (5 ore)• Tecnologia professionale (55 ore)• Laboratorio professionale (120 ore)