



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



MINISTERO del LAVORO
e delle POLITICHE SOCIALI



Agenzia Nazionale Politiche Attive del Lavoro



REGIONE
PUGLIA



Garanzia Occupabilità Lavoratori

SCHEDA CORSO

RICEVIMENTO SALA E BAR



Durata:
200 ore

Certificazione finale:
Attestazione delle competenze

Struttura del percorso e contenuti formativi

GESTIONE DEGLI APPROVVIGIONAMENTI DELLE MATERIE PRIME

- Elementi di Tecnica Commerciale (20 ore)
- Gestione del Magazzino e conservazione alimenti (20 ore)
- Procedure HACCP (Normativa igienico-sanitaria) (15 ore)
- Sicurezza (15 ore)

IL PROCESSO DI DISTRIBUZIONE DI PASTI E BEVANDE

- Allestimento sala e stili di servizio (15 ore)
- Tecniche di Banqueting (15 ore)
- La comanda e il menù (10 ore)
- Accoglienza e gestione del cliente (10 ore)
- Lingua Inglese (20 ore)

I PROCESSI DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI BEVANDE E SNACK

- Strumenti e allestimento Barman e Barmaid (10 ore)
- La caffetteria (20 ore)
- Preparazione e somministrazione aperitivi e cocktail (20 ore)
- Enologia e servizio vini (10 ore)

Modalità di valutazione degli apprendimenti:

È previsto un test finale per ciascuna unità formativa. Sarà rilasciata un'attestazione delle competenze a ciascun allievo che abbia raggiunto la frequenza minima del 75% del monte ore previsto per il corso, previo superamento delle Verifiche Finali degli apprendimenti.

Fabbisogno occupazionale:

Trova impiego nel settore della ristorazione, inclusi mense, self-service, ristoranti e punti di ristorazione vari. Il mercato della ristorazione è cruciale per il sistema turistico nazionale e locale, offrendo significative opportunità economiche e di lavoro. La domanda è in crescita, soprattutto per addetti alla ristorazione con ampia preparazione e competenza professionale.

INFO@ASCLA.IT

+39 0833 512 690



ascla.it

