

Educazione **N**etworking **A**ccoglienza **C**ompetenza



FONDAZIONE ENAC LOMBARDIA C.F.P. CANOSSA - BRESCIA

Via Sant'Antonio, 53 / 25133 Brescia (BS) / Tel. 030 2004013

segreteria@cfpcanossa.it / brescia.cfpcanossa.it

Scuola Impresa

Scuola Impresa è il percorso didattico che consente di acquisire una mentalità "imprenditoriale" utile per affrontare con maggiore consapevolezza le future scelte formative e professionali. Pur svolgendo la loro attività in un ambiente protetto e a fini didattici, le piccole imprese di studenti producono e vendono, per periodi di tempo limitato, prodotti o servizi reali.

Nella sede di Brescia le mini imprese operative sono:

Ristorante Didattico +
Servizio di Catering Didattico

Ristorante DIDATTICO

Gli allievi della terza e quarta annualità di cucina e di sala sono i protagonisti e i responsabili della gestione di un vero e proprio ristorante. Hanno così la possibilità di relazionarsi con clienti veri e imparano a gestire problematiche aziendali di un'attività.



Mobilità internazionale

Esperienza di scambio con paesi europei. I ragazzi possono trascorrere un periodo di mobilità all'estero presso le sedi dei partner del progetto per svolgere attività di lavoro nelle aziende straniere.



Orientamento al lavoro

Erogazione di servizi all'orientamento professionale e all'inserimento del lavoro. Proposta per gli allievi che hanno terminato il proprio percorso formativo.



Apprendistato art 43 (D.Lgs.81/15)

È possibile conseguire la qualifica ed il diploma svolgendo la parte pratica lavorando presso aziende del settore professionale con contratto di apprendistato.



DOPO LA TERZA MEDIA

Corsi di Sala - Bar



GRATUITI grazie al cofinanziamento del Fondo Sociale Europeo, del Ministero del Lavoro e della Regione Lombardia

OBBLIGO DI FREQUENZA



Brescia





durata: **3 anni**

QUALIFICA DI

Operatore della Ristorazione

Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande

L'operatore di sala impara a servire in sala e al bar. Nei ristoranti collabora con il maître di sala e prepara gli ambienti; nei bar concorre alla gestione e all'organizzazione delle attività. È in grado di suggerire informazioni specifiche per orientare il cliente nelle scelte del menu e delle bevande. Conosce l'abbinamento dei vini ai piatti. Impara a preparare e servire cocktail e ogni tipo di bevanda calda e fredda. Effettua il servizio in pranzi e banchetti. Predisporre semplici menu da bar.

ATTIVITÀ

- / ESERCITAZIONI DI SALA E BAR IN COLLABORAZIONE CON LA CUCINA
- / ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO
- / SCUOLA IMPRESA
- / ATTIVITÀ CULTURALI, VISITE AZIENDALI
- / PARTECIPAZIONE AD EVENTI E CONCORSI



MATERIE PROFESSIONALI

- / SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE E IGIENE
- / SCIENZA E TECNOLOGIA ALIMENTARE
- / SICUREZZA E NORME DI PREVENZIONE
- / TEDESCO
- / AMMINISTRAZIONE ALBERGHIERA
- / COMUNICAZIONE E SOCIAL
- / ENOLOGIA
- / ARTE FLOREALE
- / BERE MISCELATO
- / TECNICHE GASTRONOMICHE
- / CAFFETTERIA
- / GESTIONE RISTORANTE DIDATTICO

ESAME FINE CORSO

Se superato rilascio **dell'attestato di qualifica** (III Livello EQF), **valido su tutto il territorio nazionale**. La normativa prevede che l'allievo possa acquisire il titolo attraverso il contratto di apprendistato di primo livello (art. 43 D.LGS. 15 giugno 2015 n. 81).

SBOCCHI PROFESSIONALI

L'operatore della ristorazione può trovare lavoro presso **piccoli locali del settore, grandi ristoranti, bar, alberghi** e strutture simili. Può ricercare lavoro anche in **villaggi turistici, catering, navi da crociera**. Avrà anche la possibilità di **aprire una propria attività** nell'ambito del servizio di sala bar.



durata: **1 anno**

DIPLOMA DI

Tecnico di Sala e Bar

Il Tecnico dei servizi di sala e bar ha la facoltà di esercitare il suo ruolo con professionalità ed autonomia. È in grado di organizzare la gestione di un servizio e del bancone del bar attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità.

La formazione tecnica permette di apprendere nuove metodologie del settore e di avere nuove informazioni per la realizzazione grafica di menu e di servizio. Preparazione e gestione di materie prime, gestione della sala ristorante e bar e relazioni con il mercato.



Competenze professionali sviluppate nel corso del quarto anno

- / **Condurre** le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto
- / **Identificare** e fronteggiare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione
- / **Identificare** le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e curando il processo di approvvigionamento
- / **Formulare** proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente
- / **Predisporre** il servizio in relazione agli standard aziendali, alle esigenze della clientela ed alle nuove mode/tendenze
- / **Curare** il servizio distribuzione pasti e bevande formulando proposte di prodotti adeguate per tipologia di abbinamento e momento della giornata

ESAME FINE CORSO

Se superato rilascio del **Diploma professionale (IV livello EQF)** valido sul territorio nazionale ed europeo. La normativa prevede che l'allievo possa acquisire il titolo attraverso il contratto di apprendistato di primo livello (art. 43 D.LGS. 15 giugno 2015 n. 81).

SBOCCHI PROFESSIONALI

Tecnico dei servizi di sala e bar opera nel settore della ristorazione e in particolare può svolgere la propria attività in alberghi e strutture simili, ristoranti e attività di ristorazione mobile, nell'ambito della fornitura di pasti preparati (catering per eventi) e in bar e altri esercizi assimilati. Grazie alle competenze maturate avranno la possibilità di aprire una propria attività nell'ambito del servizio di sala bar.

