



ANCI srl - Direzione generale: Via Orazio n. 3 – 00193 Roma

Tel. 06.99706945-46 Fax. 06.97254864 anpa.scuola@libero.it www.anpascuola.it

ROMA FIRENZE BOLOGNA PALERMO NAPOLI MILANO TORINO

CORSO DI FORMAZIONE PER CAMERIERE DI SALA E BARMAN

Il corso di formazione per Operatore di Sala/Bar organizzato dall'ANPA con l'esclusivo patrocinio dell'AMIRA (Associazione Maître Italiani Ristoranti e Alberghi) si pone l'obiettivo di formare un profilo professionale molto flessibile, in grado di svolgere con efficienza e competenza tutte le attività legate al servizio di sala all'interno di strutture ristorative ed al servizio di bar all'interno di aziende alberghiere, di ristorazione, nonché di pubblici esercizi. La professione di Operatore di Sala/Bar (Commis di Sala ed aiuto Barman) può essere facilmente intrapresa da giovani e meno giovani, uomini e donne, italiani e stranieri, in possesso di diploma di scuola media inferiore, superiore e/o laurea e, se svolta con passione e dedizione, può consentire un rapido ingresso nel mondo del lavoro in un settore in continua espansione (come appunto quello relativo ai servizi di ristorazione) e che, a livello internazionale, non conosce crisi. Perché questo avvenga è necessario che l'Operatore di Sala/Bar possieda una preparazione professionale polivalente. Sono richieste, infatti, capacità di relazione, conoscenza tecnica dei prodotti, dei reparti e delle attrezzature, nonché una buona padronanza delle tecniche di servizio e continua volontà di aggiornarsi. La formazione è finalizzata a fornire, secondo standard internazionali e di eccellenza, l'esatta conoscenza della sala, del bar e delle diverse zone operative, dell'arredo e delle attrezzature, della terminologia tecnica degli strumenti di lavoro e delle tecniche di utilizzo degli stessi, delle funzioni tecnico-professionali dei singoli componenti lo staff ed il contributo che ciascuna figura professionale deve dare all'organizzazione generale del lavoro, delle tecniche di base dei diversi tipi di servizio e delle sue realizzazioni, delle tecniche di disposizione, preparazione e decorazione dei tavoli e della sala, nonché della preparazione e presentazione delle bevande. Il mestiere di Operatore di Sala/Bar rappresenta il primo passo all'interno di una professione che può consentire di crescere rapidamente ed arrivare anche a livelli direttivi (Chef de Rang, Maître, Sommelier, Food & Beverage Manager).

OBIETTIVO: Formare professionisti capaci di operare nel reparto sala e bar di aziende nazionali ed internazionali attraverso una metodologia innovativa basata su una fase di formazione *full immersion* della durata di 48 ore distribuite nell'arco di 1 mese e mezzo, con possibilità di svolgere, previa disponibilità delle aziende, un successivo percorso di stage da 1 a 6 mesi all'interno di strutture alberghiere e ristorative. Il metodo punta a ridurre i tempi di permanenza in aula degli allievi e, di contro, a velocizzare il loro contatto con le realtà imprenditoriali alberghiere attraverso una sperimentazione concreta sul campo delle competenze acquisite con la formazione. Un vantaggio notevole anche per le stesse imprese che potranno usufruire di un potenziale di risorse impiegabili già formate e parzialmente integrate negli stessi ambiti aziendali.

PROGRAMMA DIDATTICO

La figura dell'Operatore di Sala/Bar: La divisa, lo stile, il comportamento sul lavoro, la brigata di sala/bar: gerarchie, ruoli e rapporti tra i singoli componenti. La comunicazione con il cliente, tecniche di accoglienza e gestione del reclamo.

L'organizzazione della sala: L'arredamento della sala, organizzazione e stili di servizio, le attrezzature e le utensilerie della sala colazione e ristorante, la mise en place.

Le lavorazioni di sala: Trancio e servizio del pesce, delle carni, dei formaggi, della frutta e dei dessert.

L'organizzazione del reparto bar: l'arredamento del bar, progettazione, organizzazione, attrezzature ed utensili, i bicchieri del bar, le diverse fasi di lavoro del bar, l'office e la sua funzione.

La caffetteria: Il caffè e le sue varietà (robusta e arabica), i paesi produttori, le 5 "M", la macchina per l'espresso, il macinadosatore, le miscele, tecniche di manutenzione e pulizia della macchina da espresso, le attrezzature della caffetteria, diverse tecniche di preparazione del caffè, i vari tipi di caffè: espresso, caffè lungo, ristretto, macchiato, marocchino, mokaccino, schiumato, shekerato..., l'uso del latte in caffetteria: il cappuccino, il latte macchiato, tecniche di servizio del caffè al banco e al tavolo, i nervini (caffè, tè, matè, cacao, karkadè).

Il servizio delle prime colazioni: l'attrezzatura per il servizio della prima colazione, l'allestimento della sala e dei tavoli a buffet, i prodotti del breakfast, il servizio colazione in camera

Gli snack ed i buffet: Allestimento di un buffet, organizzazione del servizio, sandwiches, toast, tartine, canapes, le decorazioni da buffet.

I cocktails: Tecniche di preparazione di un cocktails e servizio, tecniche di miscelazione, setup, misure e grammature, i bicchieri da cocktails, classificazione americana dei drinks, gli aperitivi alcolici ed analcolici, bitter e vermouth, i frullati e gli sciroppi. La birra: tecniche di spillatura e degustazione.

Il vino e gli spumanti: Il servizio del vino e degli spumanti, tecniche di degustazione ed assaggio, tecniche di abbinamento cibo-vino, la carta dei vini.

Il menù: conoscerlo e saperlo utilizzare

Normative igienico/sanitarie: HACCP

Prevenzione e sicurezza sul lavoro (modulo didattico opzionale – costo € 120,00 + IVA 22%)

FASE PRATICA (STAGE): Rappresenta la seconda parte formativa del corso ed anche la più stimolante per gli allievi. Per un periodo da 1 a 6 mesi, gli allievi potranno essere inseriti, previa disponibilità delle aziende, all'interno del reparto sala e bar di strutture alberghiere od extralberghiere in affiancamento a Maître e Barman professionisti e ad una vera e propria brigata di sala/bar. In questa fase della formazione sarà pertanto possibile sperimentare sul campo le competenze tecniche acquisite durante la prima fase di formazione, nonché apprendere nuove procedure e lavorazioni di sala e bar, sulla base delle esperienze personali dei tutor e sulle esigenze dell'attività ristorativa dell'azienda ospitante. Lo stage non costituisce rapporto di lavoro e non prevede retribuzioni ed è consentito solo a soggetti in possesso dei requisiti previsti dall'art. 18, comma 1, lettera d della legge 196/1997 e dall'art. 11 del D.Lgs. 13 Agosto 2011.

INIZIO CORSI	Ogni mese
DURATA	Un mese e mezzo di formazione pratica, con possibilità di svolgere un successivo percorso di stage da 1 a 6 mesi in azienda
N° POSTI	15
FREQUENZA	3 volte a settimana (lunedì–mercoledì–venerdì)
ORARIO LEZIONI	15.30 – 18.30
COSTO	1300,00 euro + IVA 22% + € 10,00 per coperture assicurative
STAGE	Consentiti agli in possesso dei requisiti previsti dall'art. 18, comma 1, lettera d della legge 196/1997 e dall'art. 11 del D.Lgs 13 Ago 2011. Per l'attivazione dello stage è previsto il versamento di € 120,00 + IVA 22% alla segreteria stage dell'ANPA, esclusivamente all'atto della verifica da parte della stessa dei requisiti del soggetto partecipante allo svolgimento del tirocinio formativo. La presente quota copre il periodo di stage da 1 a 6 mesi esclusivamente all'interno di un'unica struttura. Qualora l'allievo intendesse svolgere il periodo di tirocinio in più strutture, per ogni attivazione stage sarà necessario versare la quota di € 120,00 + IVA 22%
RATEIZZAZIONE	€ 278,00 + 2 rate consecutive mensili di € 660,00 l'una oppure € 278,00 + 12 rate consecutive mensili da € 116,50 l'una
	Qualora il partecipante intendesse optare per l'inserimento nel corso anche il modulo formativo relativo al corso di formazione ed informazione per i lavoratori (art. 36 e 37 del D.LGS. 81 del 9 aprile 2008 PCM atto 221 – CSR del 21.12.2011 – Accordo Stato-Regioni), è previsto un ulteriore costo di € 120,00 + IVA 22% che verrà aggiunto al costo iniziale di € 1300,00 + IVA 22%.

Con il patrocinio e la collaborazione di:

