

RISTORAZIONE – TECNICHE DI SALA



IMMAGINAZIONE
E LAVORO

| | |
|---|---|
| Destinatari: | Occupati, PMI e piccoli comuni |
| Sede di svolgimento: | Immaginazione e Lavoro – Via Durandi 13, Torino |
| Inizio previsto del corso: | Al raggiungimento del numero minimo dei partecipanti previsto dal progetto |
| Quota a carico del partecipante: | 110,00 € |
| Posti riservati: | 15 |
| Durata: | 50 ore |
| Scolarità richiesta: | Diploma di scuola secondaria di primo grado |
| Prerequisiti del corso: | Non sono richieste esperienze pregresse nel settore |
| Titolo rilasciato: | Frequenza e profitto |

Programma didattico:

Obiettivo del percorso formativo è di fornire ai destinatari un insieme di competenze che possano contribuire ad aumentare il processo di inserimento nel settore ristorativo, in particolare verranno trattate tematiche relative all'utilizzo delle attrezzature, al servizio di sala e al rapporto con il cliente.

Argomenti:

- Tecniche di comunicazione organizzativa
- Attrezzature di servizio
- Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione dei pasti
- Tecniche di pianificazione
- Tecniche di servizio (allestimento sala, tipologie di servizio, elementi di sanificazione e deterzione ecc)
- Tipologie di banqueting

Per informazioni:

INFOPOINT – Via XX Settembre 28/B – Torino

Numero Verde: 800-985384 – Centralino: 011/5620017 – Fax: 011/5623033

performare@immaginazioneelavoro.it – www.immaginazioneelavoro.it 

* Possono usufruire del suddetto sistema di formazione continua individuale anche i lavoratori inoccupati o disoccupati già presi in carico dai Centri per l'Impiego della Provincia di Torino e inseriti in percorsi di collocazione o ricollocazione professionale.

I corsi sono stati approvati e finanziati dalla Provincia di Torino. L'ammissione ai corsi può essere soggetta al superamento di specifiche prove di selezione, comunicate ai candidati. I corsi sono rivolti a persone di entrambi i sessi (L. 903/77; L.125/91). L'avvio dei corsi è vincolato al raggiungimento del numero minimo di partecipanti previsti dal progetto. Data pubblicazione: 11/04/2014

SEGUE SUL RETRO 

Questo modulo si inserisce in un percorso più ampio che potrà condurre alla **QUALIFICA DI COLLABORATORE DI SALA E BAR.**

I moduli previsti per l'ottenimento della qualifica sono i seguenti:

- HACCP e sicurezza sul lavoro - sala e bar;
- Ristorazione - tecniche di sala;
- Ristorazione - tecniche di bar;
- Ristorazione - elementi di degustazione vini e abbinamento enogastronomico;
- Collaboratore di sala e bar.

Si precisa che i suddetti moduli, ad eccezione del modulo finale "Collaboratore di sala e bar", non prevedono vincoli di sequenzialità e possono pertanto essere erogati senza seguire un ordine predefinito. L'accesso al modulo finale e' vincolato ad avere la frequenza con profitto di tutti gli altri moduli oppure comprovata esperienza lavorativa/formativa equivalente.