



**AGENZIA FORMATIVA  
della PROVINCIA di VARESE**

## **CORSO DI ADDETTO SALA E PICCOLA CAFFETTERIA**



**DESTINATARI** - Adulti



**AREA** - Ristorazione



**DATA INIZIO** - Novembre 2018



**DURATA** - 52 ore



**CFP** - Varese



**COSTO** - 100,00 €



### **IL CORSO**

La proposta formativa nasce dalla collaborazione tra Agenzia Formativa della Provincia di Varese ed Ente Bilaterale del Turismo, per rispondere alle necessità di un comparto in continua crescita ed evoluzione. Si rivolge a coloro che intendano inserirsi professionalmente nelle attività di servizio di sala e bar, acquisendo conoscenze ed abilità teorico/pratiche di base. Il corso, della durata complessiva di 52 ore, sarà strutturato in tre moduli: i primi due relativi all'Igiene e alla Sicurezza nei luoghi di lavoro, della durata complessiva di 12 ore, organizzati direttamente dall'Ente Bilaterale Turismo provinciale; il terzo modulo, dedicato all'apprendimento delle tecniche di servizio di sala e bar, sarà realizzato presso l'Agenzia Formativa. Al termine delle lezioni è previsto un tirocinio extracurricolare della durata minima di 2 mesi.



### **TITOLO RILASCIATO**

- Al termine del percorso verrà rilasciato l'Attestazione di Frequenza a tutti i partecipanti che abbiano frequentato almeno il 75% del monte ore previsto.
- Attestato di Frequenza del corso HACCP ai sensi del Regolamento CE 852/2004 e della Legge Regionale – Regione Lombardia 33/2009 – art. 126. (rilasciato da Ente Bilaterale Turismo e Commercio)
- Attestato di frequenza per il corso di Sicurezza nei luoghi di lavoro, ai sensi del D.Lgs 81/2008 e dell'Accordo Stato Regioni del 21/12/2011 (rilasciato da Ente Bilaterale Turismo e Commercio)



### **REQUISITI**

- Diploma di scuola secondaria di primo grado (licenza media)
- Età compresa tra i 18 e i 40 anni
- Patente/automunito
- Capacità di espressione e di comprensione orale e scritta della lingua italiana ad un livello tale da consentire la partecipazione al percorso formativo
- Superamento delle prove preselettive



### **MATERIE TEORICO/PRATICHE**

#### Modulo Tecniche di servizio di sala e bar : 40 ore

- La divisa e il ruolo del cameriere di sala e bar
- Il team di lavoro: la brigata di servizio, ruoli, responsabilità, gestione efficace delle relazioni e della comunicazione
- Tecniche di accoglienza: stili comunicativi, ascolto attivo, relazione empatica e gestione proattiva del cliente
- Allestimenti per il bar: colazioni, aperitivi, pausa pranzo: preparazione stoviglie, bicchieri e prodotti, vetrina per prodotti da forno dolci e salati, preparazione della linea per piatti freddi e sandwiches; conoscenza delle attrezzature e dei macchinari presenti al bar, funzionamento e operazioni ordinarie di pulizia e manutenzione; organizzazione delle attività e servizio al bar: accoglienza cliente, servizio al banco e ai tavoli, riordino, lavaggio e pulizia dell'area di lavoro
- Allestimenti per la sala a seconda delle diverse tipologie di evento (pranzi, cene, buffet ...): distribuzione dei tavoli in sala, apparecchiamento e tovagliato, stoviglie, posateria, decorazioni e centrotavola; studio del menù di cucina: piatti del giorno, ingredienti e cotture; individuazione di eventuali allergeni; raccordo con la brigata di cucina, servizio ai tavoli; sbarazzo dei tavoli, lavaggio delle stoviglie; riordino e pulizia della sala
- Gestione dei pagamenti e delle operazioni di cassa; chiusura della cassa



**AGENZIA FORMATIVA**  
**della PROVINCIA di VARESE**



#### **LO STAGE**

Tirocinio extracurricolare obbligatorio presso le aziende del settore ( 2-6 mesi)



#### **RIFERIMENTI E ISCRIZIONI**

Segreteria Adulti di Agenzia Formativa della Provincia di Varese, Via Monte Generoso 71/a – Tel. 0332/810421, e-mail: [segreteria.adulti@agenziaformativa.va.it](mailto:segreteria.adulti@agenziaformativa.va.it)