



Operatore della ristorazione

SALA & BAR

Allattamento sala e somministrazione piatti e bevande



CERTIFICAZIONE

Attestato di qualifica di Istruzione e Formazione Professionale di **3° livello EQF** rilasciato dalla Regione Lombardia e valido su tutto il territorio nazionale.

DURATA E ORARIO

3 anni | Dal lunedì al venerdì dalle 8.00 alle 14.00 e della 10.00 alle 16.00

CONTINUITÀ FORMATIVA

La qualifica dà accesso al **4° anno** per il conseguimento del Diploma di: **“Tecnico dei servizi di sala e bar”**.

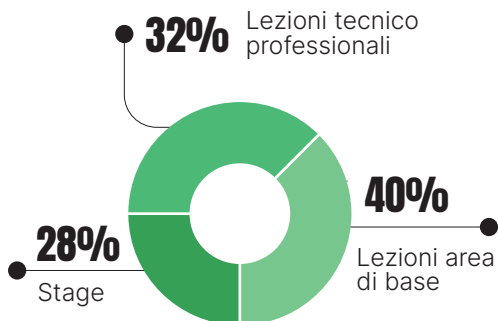


L'operatore della Ristorazione - Sala e Bar

IN PARTICOLARE SI OCCUPA DI:

- Contatto e accoglienza della clientela
- Allestimento sala e servizio piatti e bevande
- Preparazione drink e servizio bevande alcoliche
- Conoscere le basi dell'enologia e abbinamenti cibo e vino

DISCIPLINE DEL TRIENNIO



In questo corso

IMPARERAI A:

- Padroneggiare le tecniche di servizio in sala
- Utilizzare le metodologie di mixology
- Conoscere le tecniche di caffetteria tradizionale e moderna
- Accogliere e gestire i clienti
- Pianificare e gestire le attività della ristorazione

OPPORTUNITÀ LAVORATIVE

- ☞ Caffetterie e Wine Bar
- ☞ Ristoranti
- ☞ Strutture turistiche: hotel/residence
- ☞ Catering e organizzazione eventi



📍 Via Pusiano, 52 (MI)

☎ 02.26303500

📷 afgp_milano

🚶 M2 Fermata Cimiano o Crescenzago

🌐 piamarta.afgp.it

📍 Centro Padre Piamarta