



Accademia Formativa
MARTESANA
CITTA' DI GORGONZOLA



CORSO PER **ADDETTO SALA BAR**



Accogliere in sala con
eleganza e cortesia e
stupire con gusto e
manualità al bar
preparando cocktail
elaborati e alla moda



PERCORSO TRIENNALE – QUALIFICA PROFESSIONALE 3° LIVELLO EQF

Denominazione della FIGURA	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
Indirizzi della Figura	SERVIZI DI SALA E BAR
Descrizione sintetica della figura	L'operatore della ristorazione interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività attinenti alla predisposizione degli ordini, alla somministrazione di pasti e di prodotti da bar, secondo gli standard aziendali richiesti ed i criteri di qualità e sicurezza igienico sanitaria. Saranno sviluppate competenze nella realizzazione di centri tavola formali e informali da buffet; la pratica relativa al BAR comprende la caffetteria e i cocktail, per ampliare la preparazione di alimenti per BRUNCH e HAPPY HOUR. Fondamentale è la capacità di comunicazione e memorizzazione delle comande, nonché l'apprendimento della base comunicativa di una lingua internazionale oltre a quella inglese.

QUARTO ANNO – DIPLOMA PROFESSIONALE 4° LIVELLO EQF

Denominazione della FIGURA	TECNICO DI CUCINA
Descrizione sintetica della figura	Il tecnico di cucina interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, esercitando il presidio del processo di preparazione pasti attraverso l'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 relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative alla preparazione pasti, con competenze relative all'analisi del mercato e dei bisogni della committenza, alla predisposizione dei menù, alla cura ed elaborazione di prodotti cucinati e piatti allestiti.

ARTICOLAZIONE ORARIA NEL TRIENNIO E AL QUARTO ANNO

MATERIA	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO	
Scienze Alimentari	3	2	-	Merceologia	2
Tecniche di comunicazione	2	1	-	Lab. Cucina/Serv. Sala	6 [#]
Laboratorio di sala	4	3	3	Org. Aziendale	3
Laboratorio di BAR	3	2	3	Tec. Ec. Aziendale	3
Cura e allestimento della sala	-	3	2	Francese	3
Enologia	-	-	2	# serali ogni 15gg	
Russo	-	-	3		
ORE AREA PROFESSIONALE tot settimanale comprese materie di base	13/34	11/29	13/27	TOTALE SETTIMANALE	14/29
SETTIMANE DI TIROCINIO	2	6-8	10	SETTIMANE DI TIROCINIO	6