



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo



Regione
Lombardia



**DOPO LA 3° MEDIA
PERCORSI TRIENNALI
QUALIFICA PROFESSIONALE
EUROPEA**



**AREA
RISTORAZIONE**



**ACCADEMIA FORMATIVA
MARTESANA**
CITTÀ DI GORGONZOLA



ADDETTO SALA-BAR

Il corso di **Addetto sala-bar** prepara i ragazzi al lavoro in realtà di somministrazione di alimenti e bevande. Un percorso di gestione di sala, con nozioni teoriche e approfondimenti su etichetta e galateo, che parte sino dal primo anno durante le lezioni di **Tecniche di sala**; la pratica si apprende parallelamente nel corso di **Laboratorio di sala**, in cui, oltre alle tecniche di apparecchiatura e servizio, si approfondiscono metodi di cucina in sala e il taglio e servizio della frutta. Il percorso laboratoriale prevede anche lezioni di **Allestimento sala**, disciplina volta all'apprendimento delle tecniche e delle lavorazioni di corredo: lavaggio delle stoviglie e stiro delle divise, realizzazione di centri tavola e decorazioni personalizzate per ogni tipologia di evento, disegno e personalizzazione di menu e planimetrie segnaposto. Durante le lezioni di **Tecniche di bar** e le ore di **Laboratorio di bar** si passa dalla caffetteria e la preparazione di Cocktail, alla preparazione di insalate, panini, toast. Non possono mancare, in un contesto settoriale sempre dinamico, le tecniche di "rinvenimento" delle pietanze preallestite. Completano l'offerta lezioni di preparazione aperitivi, apericena e cocktail, da progettare con movimenti ad effetto e coreografie.

4° ANNO – TECNICO DELLA RISTORAZIONE

Il quarto anno è finalizzato a formare la figura di **Tecnico della ristorazione**, estremamente interessante per il settore perché formata nei molteplici aspetti dell'alimentazione e della corretta gestione, anche economica, delle derrate alimentari, con nozioni di **Dietologia**. Obiettivo principale dell'ultimo anno di corso è l'imprenditoria di settore: gli studenti sono preparati, attraverso conoscenze e nozioni utili, all'apertura e alla gestione di una attività in proprio, dal ristorante al bar, fino all'azienda agrituristica. Fra le materie guida **Gestione aziendale** e **Marketing**, con programma elaborato sulle specificità del settore.

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