



Regione Liguria

“FORMARE AL TURISMO”
OPERAZIONI RELATIVE ALLA REALIZZAZIONE DI ATTIVITÀ FORMATIVE NELL’AMBITO DEL
SETTORE TURISMO - ASSE 1, OBIETTIVO SPECIFICO 2 E ASSE 3, OBIETTIVO SPECIFICO 11
PROGRAMMA OPERATIVO FONDO SOCIALE EUROPEO REGIONE LIGURIA 2014-2020



Via Edmondo de Amicis 2 - 16122 Genova
organizza un corso per

“Operatore sala e bar”

PERCORSO FORMATIVO

DESTINATARI: N. 12 Giovani e adulti **disoccupati e persone in stato di non occupazione** in possesso di uno dei seguenti titoli di studio: qualifica triennale; diploma di scuola secondaria superiore; laurea, vecchio o nuovo ordinamento universitario (laurea triennale e/o laurea magistrale) o titolo equivalente legalmente riconosciuto

PARI OPPORTUNITA’: L’accesso ai corsi avviene nel rispetto delle norme di cui alla legge 125/1991

REQUISITI: Tutti i requisiti vanno posseduti alla data di chiusura delle iscrizioni.

DURATA: Corso di formazione della durata di **600 ore**, di cui: n° **420** le ore dedicate alla formazione teorico/pratica e n° **180** le ore dedicate allo stage

SEDE DEL CORSO: Jabulani S.r.l. (Area Domani) **Via Edmondo de Amicis 2 - 16122 Genova**

AL TERMINE DEL CORSO VERRA’ RILASCIATO ATTESTATO DI QUALIFICA

“Cameriere di ristorante”

cod. ISTAT 5.2.2.3.2

Per accedere al corso gli interessati dovranno presentare apposita domanda di iscrizione presso: **la sede di Jabulani S.r.l. (Area Domani) Via Edmondo de Amicis 2 - 16122 Genova**

Le iscrizioni saranno aperte dal 8 aprile 2019 e termineranno alle ore 12.30 del 10 maggio 2019

La domanda di iscrizione, unitamente alla scheda informativa può essere ritirata presso la sede dell’ente **Jabulani S.r.l. (Area Domani) Via Edmondo de Amicis 2 - 16122 Genova** – tel. 010 815709 (dal lunedì al venerdì con orario **dalle 10.00 alle 12.30**) o può essere scaricata direttamente dal sito www.areadomani.it.

PROFILO PROFESSIONALE:

L’operatore sala e bar tecnico dell’accoglienza e dell’ospitalità, in grado di svolgere con efficienza e competenza tutte le attività legate al servizio di sala all’interno di strutture ristorative alberghiere ed extralberghiere, nonché al servizio di bar all’interno di aziende alberghiere, di ristorazione e di pubblici esercizi.

La figura professionale in questione opera in strutture ristorative di ogni livello. Organizza la predisposizione della sala da pranzo e dei tavoli, accoglie i clienti e li accompagna ai tavoli, presenta il menù e la carta dei vini consigliandone gli abbinamenti.

Prende le ordinazioni e gestisce il servizio al tavolo, accertandosi che i clienti siano soddisfatti. Qualora sia necessario realizza davanti al cliente le ricette della cucina di sala (trincia le "pièces" di carne, dilisca il pesce). Presenta il conto ai clienti e riscuote il dovuto.

La figura in questione, ad integrazione e supporto delle attività di sala, possiede più specifiche conoscenze e competenze in merito ai servizi l'organizzazione, la gestione dei servizi bar, con particolare riferimento alla caffetteria; alle tecniche di somministrazione delle bevande; alle pratiche di sommelier; ai servizi delle prime colazioni; alla preparazione di snack e buffet; nonché possedere nozioni generali sulle tecniche di preparazione di cocktails, frullati e sciroppi e sulle tecniche di miscelazione

NOTE:

L'ammissione al corso è subordinata al superamento delle prove di selezione ed all'esito positivo delle visite volte ad accertare l'idoneità alla mansione specifica ai sensi D. Lgs. N. 81/08. Per ulteriori approfondimenti si rimanda al bando/scheda informativa