

Operatore della Ristorazione – Sala e Bar – CAGLIARI – 2016-2019 – CONCLUSO

DURATA: 3 anni (990 ore per annualità)

SEDE: Cagliari

STATO: Corso concluso (Luglio 2019)

DESTINATARI/REQUISITI:

Giovani residenti in Sardegna di età compresa tra i 14 anni compiuti e i 17 anni non compiuti

TITOLO CONSEGUITO

Il corso consente di acquisire una qualifica di terzo livello europeo (livello 3 EQF), previo superamento dell'esame finale

*PERCORSI TRIENNALI DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE IeFP
Programma Operativo Regionale FSE 2014-2020
Regione Autonoma della Sardegna
CCI 2014IT05SFOP021 Asse prioritario 3 – Istruzione e formazione*

Descrizione del corso

L'Operatore della ristorazione – Servizi di sala e bar è una figura professionale storica, in continua evoluzione che racchiude in sé l'arte del servire.

Terminato il percorso formativo, il cameriere di sala e bar inizia la sua attività all'interno della brigata di sala o del bar, si occupa dell'accoglienza, del servizio di somministrazione pasti e prodotti da bar ai clienti. □ Rappresenta il punto d'incontro tra la cucina e la tavola, un vero professionista dell'accoglienza, capace di influenzare l'opinione del consumatore sull'azienda. Possiede competenze professionali di base, sa organizzare il suo lavoro in base alle normative igienico-sanitarie ed antinfortunistiche, utilizza la terminologia tecnica del settore facendo uso anche delle lingue straniere, conosce gli aspetti geografico-turistici del territorio.

La carriera professionale dell'operatore della ristorazione, se intrapresa con interesse e passione, può assicurare notevoli gratificazioni, anche economiche. Spesso s'inizia come aiuto cameriere sotto la guida del maître, del cameriere o del barista, ma dopo una buona esperienza in locali diversi (possibilmente anche all'estero), si diventa veri professionisti dell'ospitalità, magari anche ristoratori.

Le doti che manifestano una certa predisposizione alla professione sono: buona memoria, duttilità nell'apprendere, buona educazione, spirito d'iniziativa, capacità di collaborazione e di comunicazione.

È inoltre importante l'accettazione degli orari lavorativi previsti in tale professione e la cura della persona.

IEFP – CAGLIARI

LA VETRINA DELLE ABILITÀ

28 Settembre 2018

I ragazzi e le ragazze del corso IeFP per **Operatore della Ristorazione – servizi di sala e bar** di **Cagliari** si sono cimentati in una prova importante: LA VETRINA DELLE ABILITÀ.

Al Ristorante *Lo Spiedo Sardo* del *Poetto* hanno accolto i genitori e gli insegnanti del corso per questo piccolo evento in cui gli allievi e le allieve (al Secondo Anno del Triennio) hanno mostrato le abilità finora raggiunte attraverso il percorso, mettendo in campo le competenze acquisite nella preparazione di snack e piatti semplici e nel servizio di sala e di bar.

LA VETRINA DELLE ABILITÀ ha voluto essere un importante momento di condivisione con le famiglie, partecipi del processo di crescita professionale dei propri figli, e un'opportunità per i ragazzi di mettersi alla prova.

Sede formativa del corso per Operatore della ristorazione:

Cagliari – Via Peretti, 1 – 09121 – Tel. 070.5489144