

AD FORMANDUM



Percorso di istruzione e
formazione professionale ICFP



OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

cameriere

di sala e bar

Sono aperte le iscrizioni!





Distribuire i pasti e le bevande, allestire i tavoli e ornare la sala del ristorante in modo cordiale, rapido e professionale. Tutto questo è *l'arte del servire!*



Tra i suoi compiti professionali:

- accogliere cordialmente il cliente;
- presentare il menù illustrando le caratteristiche dei piatti;
- registrare l'ordinativo;
- predisporre la mise en place e la linea di servizio del bar;
- distribuire in sala pasti e bevande;
- preparare e servire al banco e ai tavoli del bar bevande, caffetteria e altro.

Destinatari: ragazzi/e tra 14 e 18 anni (non compiuti al momento dell'iscrizione) in possesso di diploma di licenza media.

Materie di studio:

- **culturali:** lingue (italiano, sloveno, tedesco, inglese), matematica, storia, diritto-economia, informatica, scienze.
- **professionali:** tecniche di sala, merceologia e tecnologia alimentare, igiene alimentare, tecniche di servizio di sala, abbinamento cibo-vino, preparazione cocktail, gestione magazzino.

Durata: 3 anni (3.168 ore), da settembre a giugno di ogni anno, con orario settimanale (da lunedì a venerdì).

Certificazione: Al termine degli studi ottieni la qualifica di formazione professionale di 3.livello europeo.

Costo: Il corso è GRATUITO.

PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI:

TRIESTE

Via Ginnastica 72
+39.040.566360

info@adformandum.org

www.adformandum.org

