



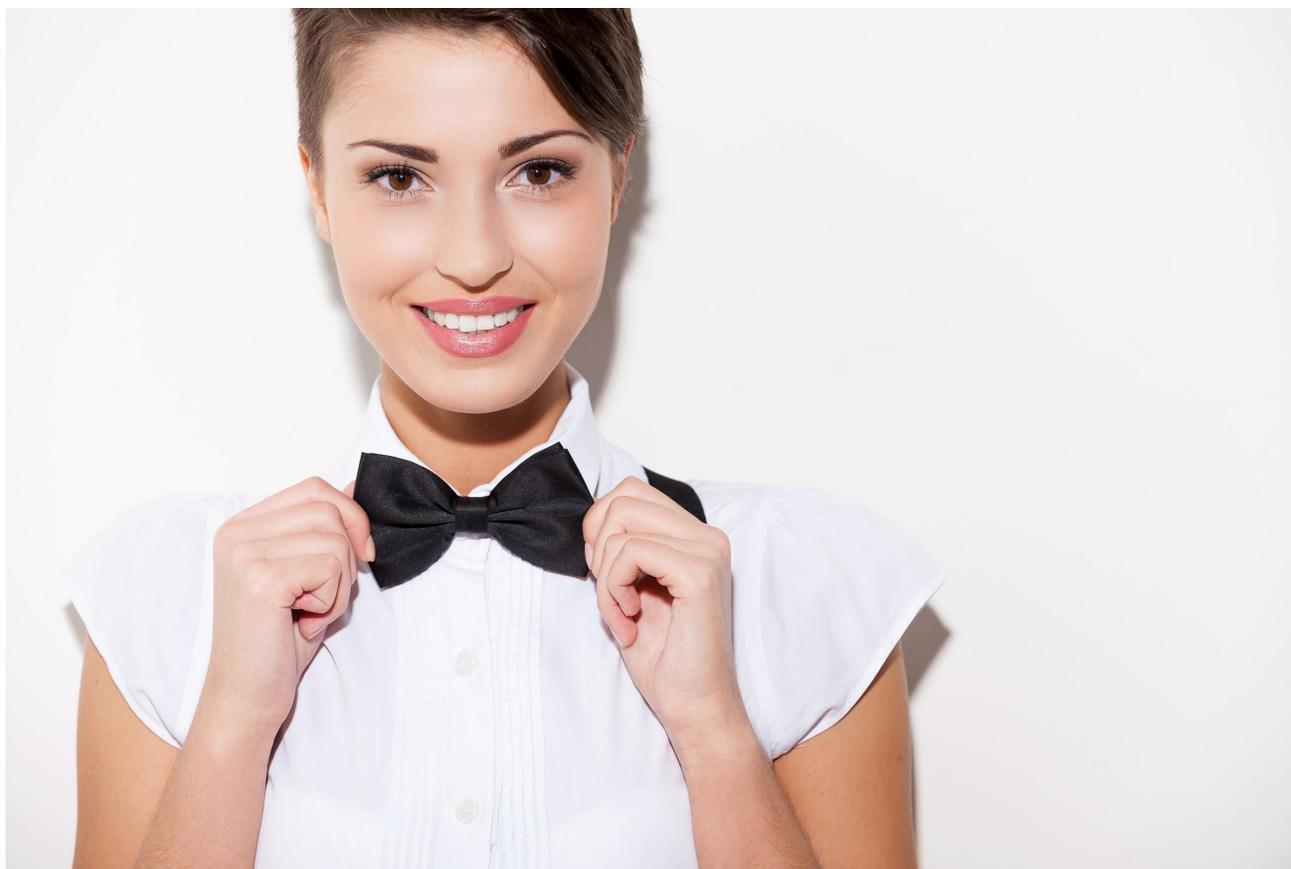
AD FORMANDUM

impresa sociale socialno podjetje

*Tvoja izobraževalna agencija
La tua agenzia formativa*

Percorso di istruzione e formazione professionale leFP

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE



cameriere DI SALA e BAR

AD FORMANDUM

TRIESTE/ Via Ginnastica 72

CONTATTI

040 566360

MAIL

info@adformandum.org



*Stampato in proprio,
maggio 2019*



AD FORMANDUM

impresa sociale socialno podjetje

Tvoja izobraževalna agencija
La tua agenzia formativa

Distribuire i pasti e le bevande, allestire i tavoli e ornare la sala del ristorante in modo cordiale, rapido e professionale.

E' l'arte del servire.

Tra i compiti professionali del cameriere:

- 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.

Le materie di studio

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

Durata

3 anni (3.168 ore)

Stage

Nel secondo e terzo anno

Certificazione

Qualifica di formazione professionale di terzo livello europeo

Riservato a

Ragazzi/e 14--18 anni di ogni nazionalità

Titolo di studio

Diploma di scuola secondaria di primo grado (licenza media)

Periodo

Da settembre a giugno

Frequenza ed orario

Da lunedì a venerdì, mattina e pomeriggio; sabati liberi

Il corso è gratuito.

**SCUOLA ALBERGHIERA
AD FORMANDUM**

TRIESTE/ Via Ginnastica 72

T. 040 566360

info@adformandum.org



www.adformandum.org

follow us ...



Stampato in proprio,
maggio 2019