



# AD FORMANDUM

*società cooperativa sociale · socialna zadruga*

**PERCORSO DI ISTRUZIONE  
E FORMAZIONE  
PROFESSIONALE IeFP**



Operatore della **RISTORAZIONE**  
**CAMERIERE  
DI SALA E BAR**

ALLESTIRE LA SALA,  
PREDISPORRE LA MISE EN PLACE  
E SERVIRE IN MODO **RAPIDO**,  
**CORDIALE** E **PROFESSIONALE**.

**È L'ARTE DEL SERVIRE.**

**AD FORMANDUM**

**TRIESTE** - Via Ginnastica, 72  
tel. 040 566 360  
[info@adformandum.org](mailto:info@adformandum.org)



## TRA I COMPITI PROFESSIONALI DEL CAMERIERE

- ACCOGLIERE IL CLIENTE O ACCOMPAGNARLO AL TAVOLO
- PRESENTARE IL MENU' ILLUSTRANDO LE CARATTERISTICHE DELLE PIETANZE
- PRENDERE LA COMANDA
- PREDISPORRE LA MISE EN PLACE E LA LINEA DI SERVIZIO DEL BAR
- SERVIRE PASTI E BEVANDE IN SALA
- PREPARARE E SERVIRE AL BANCO E AI TAVOLI DEL BAR SNACK, BEVANDE, CAFFETTERIA E COPPE GELATO
- PRESENTARE IL CONTO ED ESEGUIRE L'INCASSO

## LE MATERIE DI STUDIO

### CULTURALI

lingue (italiano, tedesco, inglese)  
matematica, scienze  
storia  
diritto-economia  
informatica

### TECNICO - PROFESSIONALI

merceologia e tecnologia alimentare  
igiene e sanificazione HACCP  
gestione del magazzino e degli acquisti  
tecniche di servizio sala  
abbinamento cibo-vino  
tecniche di comunicazione  
gestione contabile ed amministrativa

## ALTRO

### DURATA

3 anni (3.168 ore)

### STAGE

Nel secondo (200 ore) e terzo anno (300 ore)

### CERTIFICAZIONE

Qualifica di formazione professionale di III. livello europeo

### RISERVATO A

Ragazzi/e 14-18 anni di ogni nazionalità

### TITOLO DI STUDIO

Diploma di scuola secondaria di primo grado (licenza media)

### FREQUENZA ED ORARIO

Da lunedì a venerdì, sabati liberi

# IL CORSO È GRATUITO.

**SCUOLA ALBERGHIERA AD FORMANDUM**

TRIESTE - Ul. Ginnastica, 72

040 566360

info@adformandum.org

[www.adformandum.org](http://www.adformandum.org)

segui su:  