



CORSO DI ADDETTO SALA E PICCOLA CAFFETTERIA



DESTINATARI - Adulti



AREA - Ristorazione



DURATA - 52 ore, oltre a tirocinio extracurricolare obbligatorio di almeno 2 mesi



CFP - Varese



COSTO - 400,00 €



IL CORSO

La proposta formativa nasce dalla collaborazione tra Agenzia Formativa della Provincia di Varese ed Ente Bilaterale del Turismo, per rispondere alle necessità di un comparto in continua crescita ed evoluzione. Si rivolge a coloro che intendano inserirsi professionalmente nelle attività di servizio di sala e bar, acquisendo conoscenze ed abilità teorico/pratiche di base. Il corso, della durata complessiva di 52 ore, sarà strutturato in quattro moduli: i primi due relativi all'Igiene e alla Sicurezza nei luoghi di lavoro, della durata complessiva di 12 ore, organizzati direttamente dall'Ente Bilaterale Turismo provinciale; il terzo modulo, dedicato all'apprendimento delle tecniche di servizio di sala e bar e il quarto alla comunicazione efficace con il cliente saranno realizzati presso l'Agenzia Formativa. Al termine delle lezioni è previsto un tirocinio extracurricolare della durata minima di 2 mesi.



TITOLO RILASCIATO

- Al termine del percorso verrà rilasciato l'Attestazione di Frequenza a tutti i partecipanti che abbiano frequentato almeno il 75% del monte ore previsto.
- Attestato di Frequenza del corso HACCP ai sensi del Regolamento CE 852/2004 e della Legge Regionale – Regione Lombardia 33/2009 – art. 126. (rilasciato da Ente Bilaterale Turismo e Commercio)
- Attestato di frequenza per il corso di Sicurezza nei luoghi di lavoro, ai sensi del D.Lgs 81/2008 e dell'Accordo Stato Regioni del 21/12/2011 (rilasciato da Ente Bilaterale Turismo e Commercio)



REQUISITI

- Diploma di scuola secondaria di primo grado (licenza media)
- Maggiore età
- Possesso di patente/automunito
- Capacità di espressione e di comprensione orale e scritta della lingua italiana ad un livello tale da consentire la partecipazione al percorso formativo
- Superamento del colloquio preselettivo e motivazionale



MATERIE TEORICO/PRATICHE

Modulo HACCP: 4 ore, presso la sede dell'Ente Bilaterale Turismo e Commercio di Varese.

- Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione;
- Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP;
- Legislazione alimentare, obblighi e responsabilità dell'industria alimentare;
- Conservazione alimenti;
- Approvvigionamento materie prime e tracciabilità;
- Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature;
- Igiene personale;

Modulo Sicurezza nei luoghi di lavoro: 8 ore, presso la sede dell'Ente Bilaterale Turismo e Commercio di Varese

Formazione generale (4 ore)

- percezione e concetto di rischio
- concetto di danno
- concetto di prevenzione
- protezione VDT - DPI
- video rischio sicurezza
- Organizzazione delle prevenzione aziendale
- Diritti, doveri e sanzioni per i vari soggetti aziendali



- Organi di vigilanza, controllo e assistenza

Formazione specifica (4 ore)

- competenze INAIL: INFORTUNIO
- rischi specifici legati al settore di riferimento e alla tipologia di attività lavorativa
- segnaletica
- emergenze
- procedure di esodo
- procedure di sicurezza con riferimento al profilo di rischio specifico
- Incidenti e infortuni mancati
- Stress lavoro-correlato

Modulo Tecniche di servizio di sala e bar : 28 ore, presso Agenzia Formativa della Provincia di Varese

- La divisa e il ruolo del cameriere di sala e bar
- Il team di lavoro: la brigata di servizio, ruoli, responsabilità
- Allestimenti per il bar: colazioni, aperitivi, pausa pranzo: preparazione stoviglie, bicchieri e prodotti, vetrina per prodotti da forno dolci e salati, preparazione della linea per piatti freddi e sandwiches; conoscenza delle attrezzature e dei macchinari presenti al bar, funzionamento e operazioni ordinarie di pulizia e manutenzione; organizzazione delle attività e servizio al bar: accoglienza cliente, servizio al banco e ai tavoli, riordino, lavaggio e pulizia dell'area di lavoro
- Allestimenti per la sala a seconda delle diverse tipologie di evento (pranzi, cene, buffet ...): distribuzione dei tavoli in sala, apparecchiamento e tovagliato, stoviglie, posateria, decorazioni e centrotavola; studio del menù di cucina: piatti del giorno, ingredienti e cotture; individuazione di eventuali allergeni; raccordo con la brigata di cucina, servizio ai tavoli; sbarazzo dei tavoli, lavaggio delle stoviglie; riordino e pulizia della sala
- Gestione dei pagamenti e delle operazioni di cassa; chiusura della cassa

Modulo Tecniche di comunicazione : 12 ore, presso Agenzia Formativa della Provincia di Varese

- Tecniche di gestione efficace delle relazioni e della comunicazione nel team di lavoro
- Tecniche di accoglienza e comunicazione al cliente: stili comunicativi, ascolto attivo, relazione empatica e gestione proattiva del cliente, dal ricevimento al congedo del cliente .



TIROCINIO

Tirocinio extracurricolare obbligatorio presso le aziende del settore (minimo 2 mesi)



RIFERIMENTI E ISCRIZIONI

Segreteria Adulti di Agenzia Formativa della Provincia di Varese, Via Monte Generoso 71/a – Tel. 0332/810421, e-mail: segreteria.adulti@agenziaformativa.va.it