



AREA PROFESSIONALE

TECNICO DEI SERVIZI SALA BAR

Titolo di studio

Diploma di istruzione e Formazione professionale (IV livello europeo) di **Tecnico dei servizi Sala Bar**.

Durata

4 anni

Formazione in aula

490 ore

Stage in Aziende

500 ore

Lezioni

Dal lunedì al venerdì

Sede

Perugia, Via Fontivegge 55
Terni, Via Pentima Bassa 1

Costo

Gratuito

Presentazione corso

Il percorso formativo per **Tecnico dei servizi Sala Bar**, assicura un Diploma tecnico professionale riconosciuto e spendibile in Italia e in ambito comunitario.

Questa figura ha competenze funzionali all'approvvigionamento, immagazzinamento e conservazione di materie prime e prodotti, alla cura e all'erogazione di servizi personalizzati nell'offerta di bevande e abbinamenti enogastronomici. Redige e inoltra le comande, effettua preparazioni di caffetteria, aperitivi, cocktail, pasti veloci e snack. Conosce le tecniche di preparazione e presentazione delle bevande da bar. Allestisce la sala e gli spazi per la ristorazione, cura il rapporto con la clientela.

In particolare i compiti professionali del Tecnico dei servizi sala e bar:

- Pianificazione e organizzazione proprio del lavoro
- Accoglienza cliente
- Presentazione menù
- Predisposizione della mise en place e la linea di servizio del bar
- Distribuzione in sala di pasti e bevande
- Preparazione e servizio al banco e ai tavoli del bar di bevande e caffetteria

Cosa puoi fare dopo?

Puoi trovare collocazione in tutte le attività ristorative, locali e bar di qualunque tipo e dimensione.



**UNIVERSITÀ
DEI SAPORI**
FORMAZIONE & CULTURA
DELL'ALIMENTAZIONE
E DELL'OSPITALITÀ



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
UMBRIA

Che cosa si studia?

Placement

Servizio di orientamento al lavoro.

Esperienze all'estero

Possibilità di svolgere l'esperienza di **Tirocinio all'estero** grazie al programma Erasmus+.

Plus

Attestato HACCP e Sicurezza nei luoghi di lavoro.

Info e Iscrizioni

Marilena Liccardo, Michela Saccucci, Stefania Flori

+ 39 075 5729935

+ 39 331 748 7057

iefp@innovazioneeterziario.it

www.innovazioneeterziario.it
www.universitadeisapori.it



Codice Meccanografico da utilizzare per effettuare le iscrizioni tramite piattaforma MIUR:

ITER PGCF008002

AREA DEI LINGUAGGI	- Lingua Italiana - Lingua Straniera - Storia dell'arte
AREA STORICO-SOCIO-ECONOMICA	- Economia/Diritto - Storia
AREA MATEMATICO-SCIENTIFICA-TECNOLOGICA	- Matematica - Informatica - Scienze della terra e Biologia
AREA PROFESSIONALE	- Principi di psicologia della comunicazione e dalla vendita - Tecniche di preparazione dei prodotti di caffetteria - Regole di galateo - Tecniche di miscelazione avanzata - Tecniche di degustazione del cocktail - Tecniche di spillatura della birra. - Tecniche e le regole della mescita. - Caratteristiche dei principali vini italiani ed internazionali - Tecniche di preparazione dei classici "on the rocks", pre dinner, after dinner a tutte le ore - Tecniche di preparazione e ricettario di base relativo a cocktail e long drink

Rapporto Scuola - Aziende

Il percorso di studio è pensato utilizzando la formula della **formazione duale**, questo significa che alle ore di formazione in aula, saranno affiancate moltissime ore di formazione in assetto lavorativo; largo spazio viene dunque garantito alla parte pratica e dell'apprendimento di competenze tecniche professionali specifiche.

Ogni allievo/a, a partire dal secondo anno per circa 4 mesi svolgerà un tirocinio in azienda.

E' possibile, inoltre, già dal 2° anno formarsi fino al Diploma o la Qualifica lavorando in azienda attraverso il contratto di apprendistato di 1° livello.