



Cofinanziato  
dall'Unione europea



REGIONE  
PIEMONTE

# OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

## Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande

### FINALITÀ DEL CORSO

Al termine del percorso formativo l'allievo/a sarà in grado di lavorare nel settore turistico (o turistico alberghiero) in ristoranti, hotel, cocktail bar e caffetterie nel ruolo di cameriere, commis di sala e barista.

Circa un terzo delle ore del corso saranno svolte all'interno dei laboratori di sala e di bar per apprendere le tecniche di accoglienza e servizio, caffetteria, mixology.



L'ultimo anno di corso è previsto lo stage, di due mesi circa, svolto presso aziende del settore di riferimento ed è parte integrante del percorso formativo.

### MATERIE DI BASE

Italiano, matematica, inglese, scienze, informatica.

### MATERIE PROFESSIONALIZZANTI

Tecniche di sala e di bar, scienze degli alimenti, tramezzineria, enogastronomia, elementi di cucina, igiene e sicurezza.

**COSTO: il corso è gratuito**

### DURATA

**triennale:** 2970 ore suddivise in 990 all'anno / **destinatari:** 14/24 anni in prevalenza 14enni in uscita dalla terza media.

### STAGE

300 ore all'ultimo anno.

### TITOLO RILASCIATO

Qualifica Professionale previo superamento esame finale.

**SEDI** Piazza Antonio Fontanesi, 5 – Torino

**CODICE MECCANOGRAFICO** TOCF04400L