

## OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

L'Operatore della ristorazione - servizi di sala e bar si occupa della gestione della sala nei ristoranti e alla preparazione dei prodotti di caffetteria.

Al termine del corso, l'allievo/a sarà in grado di:

- accogliere il cliente;
- predisporre la sala e i tavoli di servizio;
- operare al bar, preparare e servire i vari tipi di bevande;
- utilizzare macchine per il caffè, lavastoviglie e attrezzature presenti al bar;
- effettuare vari tipi di servizio (ad esempio pulire e servire pesce e frutta, realizzare servizi di buffet, ecc.);
- somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria

### ISCRIZIONI E INFORMAZIONI

Sono aperte le pre-iscrizioni presso la segreteria ENGIM Artigianelli di TORINO.

Orario segreteria

**9 - 18 dal lunedì al venerdì**

recapiti:

 **011.562.21.88**  
 **info.torino@engim.it**

I corsi sono rivolti a persone di entrambe i sessi  
(L.903/77; L.125/91)



## Sedi e recapiti

### SEDI DEI CORSI

**ENGIM Piemonte**  
**S.L. Murialdo Nichelino**  
Via S. Matteo, 2  
10042 Nichelino (TO)  
tel. 011.6809488  
info.nichelino@engim.it

**ENGIM Piemonte**  
**S.L. Murialdo Pinerolo**  
Via P. Regis, 34  
10064 Pinerolo (TO)  
tel. 0121.76675  
info.pinerolo@engim.it

**ENGIM Piemonte**  
**Artigianelli**  
C.so Palestro, 14  
10122 TORINO  
tel. 011.5622188  
info.torino@engim.it

**ENGIM Piemonte**  
**San Luca Torino**  
Via Torrazza Piemonte, 12  
10127 Torino  
tel. 011.6059921  
info.sanluca@engim.it

**ENGIM Piemonte**  
**Val Chisone**  
Via Nazionale, 14  
10069 Villar Perosa (TO)  
tel. 0121.514610  
info.valchisone@engim.it

**ENGIM Piemonte**  
**Bonafous Chieri**  
Strada Pecetto, 34  
10023 Chieri (TO)  
Tel. 011.0240022  
info.chieri@engim.it

### SERVIZI AL LAVORO

**ENGIM Piemonte**  
**SAL TORINO**  
Tel. 011.2304301  
sal.torino@engim.it

**ENGIM Piemonte**  
**SAL MONCALIERI**  
Via Martiri della libertà, 2 bis  
10024 - Moncalieri (TO)  
tel. 011.6404468  
sal.moncalieri@engim.it

**ENGIM Piemonte**  
**SAL PINEROLO**  
Via Pietro Regis, 34  
10064 - Pinerolo (TO)  
tel. 0121.042701  
sal.pinerolo@engim.it

### SEDI DI COORDINAMENTO

**ENGIM Piemonte**  
**Direzione Generale**  
C.so Palestro 14,  
10122 Torino  
Tel. 011.2304301  
info.piemonte@engim.it

**ENGIM Internazionale**  
C.so Palestro, 14  
10122 Torino (Italia)  
Tel. 011.2304300  
ong.piemonte@engim.it  
internazionale.engim.it



**Sportello di orientamento territoriale in materia di Formazione, Istruzione e Lavoro.**

Orario dello sportello **lunedì dalle 9 alle 11**  
di Artigianelli: **o su appuntamento**

piemonte

FONDO SOCIALE EUROPEO 2014-2020

## 2 OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

### Servizi di sale e bar

- Obbligo di Istruzione e Diritto/Dovere -



NIENTE SALTI  
NEL VUOTO  
PER ENTRARE  
NEL MONDO  
DEL LAVORO

ENGIM ARTIGIANELLI

torino.engim.it

2015-2018

per la crescita intelligente, sostenibile ed inclusiva del Piemonte



## A CHI È RIVOLTO IL CORSO

Il percorso è rivolto a giovani (15-18 anni) che hanno terminato il I ciclo di Istruzione (licenza media) e frequentato almeno un anno di scuola superiore o abbiano acquisito esperienze in ambito lavorativo o percorso destrutturati/LaRSA. Il corso consente l'assolvimento dell'obbligo di istruzione e formazione.

## DURATA

Il corso di qualifica dura 2 anni con obbligo di frequenza. Sono previste circa 30 ore alla settimana per un totale di 1050+1200 ore, nel periodo settembre-giugno.

## PROVA D'INGRESSO

Per coloro che hanno conseguito una promozione in un corso di istruzione/formazione superiore saranno riconosciuti i crediti in ingresso.

In mancanza valutazioni scolastiche/formative positive, sarà somministrata una prova di ingresso per la valutazione degli assi culturali (competenze di base).

## COSTI

Il corso è finanziato da: Regione Piemonte, Città Metropolitana di Torino, Ministero dell'Istruzione e Fondo Sociale Europeo. Il corso non ha spese di iscrizione.

## STAGE

Al secondo anno è previsto un periodo di stage di 320 ore (8 settimane) con la supervisione di un tutor aziendale e di un formatore del corso.

## TITOLO RILASCIATO

L'attestato di QUALIFICA PROFESSIONALE ha validità nazionale ai sensi dell'accordo Stato Regioni del 18/01/2009. In caso di uscita anticipata dal corso, ENGIM rilascerà la certificazione delle competenze acquisite e aggiornerà il libretto formativo dell'allievo.

## DOPO LA QUALIFICA

L'operatore della ristorazione - servizi di sala e bar può lavorare in tutte le strutture alberghiere, ristorative e bar in Italia e all'estero.

Al termine del corso è possibile iscriversi a corsi di specializzazione, frequentare un percorso di Istruzione per conseguire un Diploma oppure, ove previsto, frequentando il Quarto anno di Formazione Professionale per il conseguimento del Diploma Professionale.

## LABORATORI & AULE



### Laboratorio di Sala

Il laboratorio prevede attrezzatura di sala adeguata ad allestire 12 coperti (tavoli, sedie, armadi, tovaglie, coprimacchia, ...).



### Il laboratorio di bar

Il corso dispone di una mensa attrezzata con tavoli, sedie e 100 coperti.

Il bar dispone di un bancone professionale con ripiani e vetrine per esposizione cibi.



### Il laboratorio di cucina

Cucina a 6 fuochi con bruciatori doppia corona, forno a gas statico. Cappa, lavello, lavastoviglie, frigorifero, tavolo refrigerato, macchina sottovuoto, ...



### Aula didattica

Tutte le aule didattiche che accolgono i gruppi classe sono predisposte per l'uso di strumenti multimediali.

Ogni aula offre la possibilità di fare formazione con l'uso di PC, videoproiettore, impianto audio e connessione a internet.



### Aula informatica

Ogni aula informatica è composta da 20/24 postazioni connesse in rete (LAN) con software di office automation, accesso a INTERNET per la navigazione, gestione posta e uso di servizi in CLOUD.

## STRUTTURA DEL CORSO

Disciplina	Annualità		
	II	III	
Accoglienza - orientamento	30	30	
Assi culturali	Italiano	80	45
	Inglese	50	35
	Cultura (storico sociale)	40	30
	Matematica	45	60
	Scienze	35	10
Competenze chiave di cittadinanza	10	10	
Attività di recupero e approfondimento	75	65	
Informatica	40	40	
Sicurezza e Qualità	20	10	
Relazione con il cliente	35	25	
Organizzazione delle attività estetiche	35	25	
Manutenzione attrezzature	35	25	
Igiene e sicurezza	35	25	
Economia e contabilità	35	50	
Anatomia e dermatologia	60	50	
Trattamenti estetici e cosmetici	150	125	
Massaggio	90	100	
Maquillage	60	50	
Onicotecnica	90	50	
Stage in azienda	---	320	
Esame		20	
<b>Totali</b>	<b>1050</b>	<b>1200</b>	

