

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
di Artigianelli:

lunedì dalle 9 alle 11

o su appuntamento

piemonte

FONDO SOCIALE EUROPEO 2014-2020

3

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 14enni che hanno terminato il I ciclo di Istruzione (uscita dalla terza media) e consente l'assolvimento dell'obbligo di istruzione. I giovani di età 15-18 possono partecipare a condizione che venga stipulato uno specifico patto formativo tra il centro, l'allievo e la famiglia.

DURATA

Il corso di qualifica dura 3 anni con obbligo di frequenza. Sono previste circa 30 ore alla settimana per un totale di 1050 ore annue, nel periodo settembre-giugno.

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 terzo anno è previsto un periodo di stage di 320 ore (8 settimane) presso una azienda del settore. In questo periodo si sperimenta l'esperienza lavorativa (orari e mansioni) con la supervisione di un tutor aziendale e di un formatore.

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		
		I	II	III
Accoglienza - orientamento		30	30	30
Assi culturali	Italiano	90	90	40
	Inglese	90	60	40
	Cultura (storico sociale)	80	80	45
	Matematica	90	85	60
	Scienze	60	55	30
Competenze chiave di cittadinanza		10	10	10
Attività di recupero e approfondimento		70	75	65
Informatica		40	40	30
Sicurezza e Qualità		10	20	10
Enogastronomia - Igiene - Alimentazione		90	80	40
Preparazione e Laboratorio di sala		170	180	110
Preparazione e Laboratorio di Bar		170	160	137
Turismo - Economia		---	30	30
Relazione con il cliente		50	50	40
Stage in azienda		---	---	320
Esame				28
Totali		1050	1050	1050

