

## PIANO DI AZIONE ZONALE PER L'APPRENDIMENTO (PIAZZA)

## PROGRAMMA GARANZIA OCCUPABILITÀ DEI LAVORATORI (GOL)

# TECNICHE OPERATIVE PER IL SERVIZIO DI SALA E BAR

### Perché partecipare

La proposta formativa nasce dal fabbisogno registrato dalle aziende che nel territorio isontino operano nel settore turistico. Il corso mira a far acquisire le competenze necessarie per potersi inserire all'interno di strutture ristorative nella gestione del servizio di sala (ristoranti, trattorie, osterie, ecc.) e bar, affiancando il personale nello svolgimento delle varie attività. Più precisamente si tratta di sapere predisporre la sala e preparare i tavoli per il servizio, con accuratezza, metodo e senso estetico, gestire le prenotazioni e il flusso delle ordinazioni, in modo tale da ottimizzare il servizio al tavolo, accogliere i clienti, illustrare il menù e prendere le ordinazioni da comunicare in cucina e preparare bevande e snack da servire al bar. Si acquisiranno competenze anche in merito alla pulizia e sanificazione degli ambienti, sino al riordino a fine servizio, rispettando quanto previsto dal sistema di autocontrollo per la sicurezza e l'igiene personale e degli alimenti.

### Chi può partecipare

Per partecipare ai corsi finanziati dal programma PIAZZA GOL è necessario avere la residenza o il domicilio in Friuli Venezia Giulia.

La partecipazione all'operazione richiede il possesso dei seguenti prerequisiti:

- nessun titolo di studio;
- conoscenza della lingua italiana di livello B1 del Quadro comune europeo per l'apprendimento delle lingue;
- competenze logico-matematiche di base.

### Che cosa si farà

Il corso si sviluppa con riferimento al Repertorio delle qualificazioni regionali.

Al suo interno si acquisiranno le conoscenze e le competenze per:

- Approntare locali, spazi, materiali ed attrezzature, dalla predisposizione allo sbarazzo finale
- Allestire la sala e la mise en place
- Rapportarsi con il cliente nei servizi ristorativi, raccogliendo la comanda e gestendo gli aspetti comunicativi
- Servire cibi e bevande adottando stili e modalità consone al contesto e al tipo di servizio

Contenuti tecnico-professionali:

> Pianificazione del lavoro:

- La professione del cameriere di sala e bar
- Elementi di merceologia
- Elementi di igiene e haccp

- Strumentazioni ed attrezzature di lavoro
- Allestimento della sala e mise en place

> Il servizio del cliente in sala e al bar:

- Elementi di comunicazione e relazione
- Il rapporto con il cliente in sala
- Preparazione di bevande e semplici snack
- Il servizio di cibi e bevande in sala e al bar

- Il corso comprende inoltre i moduli sulla ricerca attiva del lavoro, sulla sicurezza generale e specifica e sulla normativa HACCP.

### Quanto dura

Il corso si avvierà al raggiungimento del numero minimo di iscrizioni richiesto dalla normativa (almeno 8). La durata totale è di **350 ore**, di cui **190 di aula e laboratorio** e **160 di stage** presso aziende ristorative del territorio.

#### Operazione cofinanziata:

- dal Fondo Sociale Europeo Plus FSE+ 2021/2027 dell'Unione Europea nell'ambito del Programma Piano di Azione Zonale per l'Apprendimento (PIAZZA) finanziato dal Programma Regionale.
- dal fondo del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Misura 5, Componente 1, Riforma 1.1, finanziato dall'Unione Europea - NextGenerationEU, nell'ambito del Programma Garanzia Occupabilità dei Lavoratori (GOL).

**Dove****AD FORMANDUM – VIA DELLA CROCE n°3 - GORIZIA****Come  
partecipare**

Per partecipare al corso è necessario far pervenire la propria candidatura all'indirizzo:

<https://offertelavoro.regione.fvg.it/lavoroFVG/dettaglio/D014-81044>

**Attestato**

Al termine del corso sarà rilasciato un attestato di frequenza dalla Regione FVG.

A chi avrà frequentato i moduli sulla sicurezza generale e specifica saranno inoltre rilasciati i relativi attestati, aventi valore legale.

In riferimento alle tematiche HACCP sopra esposte l'allievo che avrà frequentato le ore previste su tali argomenti e avrà superato un apposito test, conseguirà l'attestato specifico di formazione di ADDETTO HACCP.

**Referente del  
corso**

**COORDINATORE: RAOUL CUZZONI**

**Telefono diretto: 0481 81826, mail: [raoul.cuzzoni@adformandum.org](mailto:raoul.cuzzoni@adformandum.org)**

*Operazione cofinanziata:*

- dal Fondo Sociale Europeo Plus FSE+ 2021/2027 dell'Unione Europea nell'ambito del Programma Piano di Azione Zonale per l'Apprendimento (PiAZZA) finanziato dal Programma Regionale.
- dal fondo del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Misura 5, Componente 1, Riforma 1.1, finanziato dall'Unione Europea – NextGenerationEU, nell'ambito del Programma Garanzia Occupabilità dei Lavoratori (GOL).