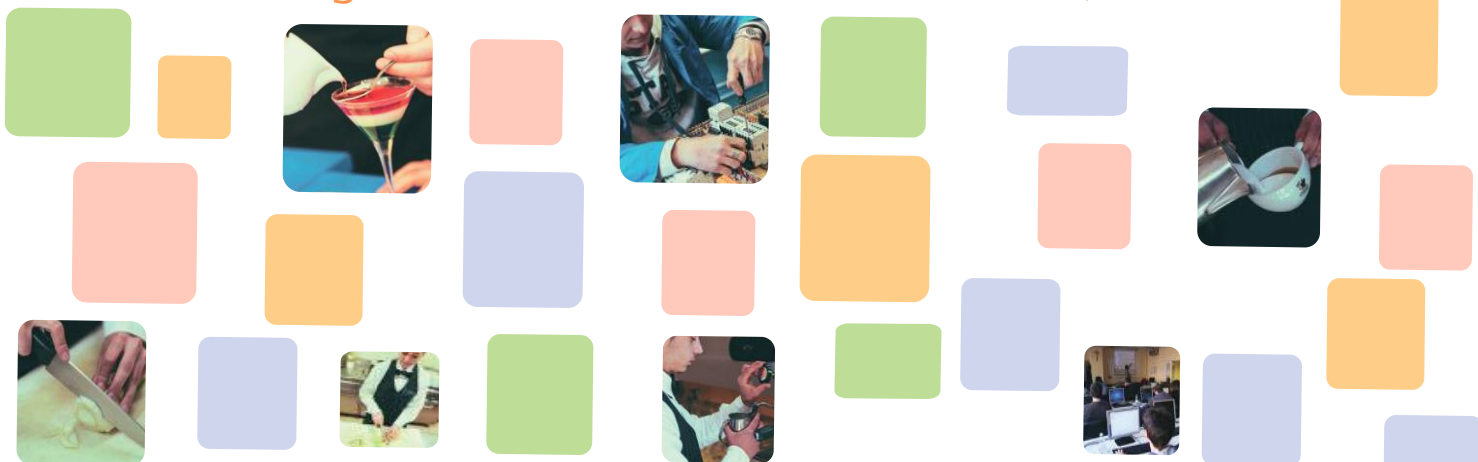


# OPERATORE DELLA RISTORAZIONE TRIENNALE SERVIZI DI SALA E BAR

Obbligo di Istruzione e Diritto/Dovere



**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 sarà in grado di:

- applicare le norme di igiene e sicurezza sul lavoro riguardanti la persona e l'ambiente di lavoro
- predisporre la sala e i tavoli di servizio, curarne l'ordine e la pulizia
- riconoscere le principali caratteristiche merceologiche degli alimenti e le modalità di conservazione
- operare al bar, preparare e servire i vari tipi di bevande
- utilizzare tutte le attrezzature e i materiali presenti in bar e ristoranti (lavastoviglie, macchine per il caffè, tovagliato, stoviglie, posate, ecc.)
- 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.

**Durata del corso: 990 ore/anno**

Corso proposto da ENGIM Piemonte nel nuovo atto di indirizzo per la programmazione triennale in materia di offerta formativa di leFP 2017/2020. L'attivazione dei corsi è subordinata all'approvazione da parte della Città Metropolitana di Torino.

## CONTATTI

**ENGIM Piemonte - Torino San Luca**

**SEDE:** via Torrazza Piemonte 12, 10127 Torino

**TEL:** 011-6059921

**FAX:** 011-6050706

**E-MAIL:** info.sanluca@engim.it

**SITO:** <http://sanluca.engim.it>



## ORARIO DELLA SEGRETERIA DIDATTICA

**LUN, MAR, MER, GIO, VEN: 9.00 -13.00**

**LUN, GIO: 15.00 - 17.00**

