

TECNICO DELLA RISTORAZIONE

Quarto anno - Duale

Progettato e realizzato in raccordo con le imprese

Per il conseguimento del diploma professionale



Il tecnico dei servizi di sala e bar interviene con autonomia, contribuendo al presidio del processo della ristorazione, alla programmazione ed all'erogazione di un servizio avanzato.

Al termine del corso sarà in grado di:

- identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente di lavoro
- condurre le fasi di lavoro, coordinando l'attività di reparto sulla base degli ordini
- identificare le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e curando l'approvvigionamento
- formulare proposte di prodotti/servizi, promuovendo la fidelizzazione del cliente
- predisporre il servizio in relazione agli standard aziendali, alla clientela e alle nuove mode/tendenze
- curare il servizio distribuzione pasti e bevande formulando proposte adeguate per abbinamento e momento della giornata

STAGE: Alternanza scuola/lavoro - 400 ore (630 ore per gli apprendisti).

DESTINATARI: Giovani fino ai 25 anni, anche assunti in apprendistato, che hanno conseguito una qualifica professionale coerente con il percorso

Durata del corso: 990 ore/anno

Verranno promosse la salute e le attività fisico-motorie.



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