

## RESKILLING 3.3

### Percorsi strutturati di riqualificazione professionale (C11)

#### ESPERTO GESTIONE AREA BAR E SALA

 400 ore

 Presenza e aula virtuale (nel rispetto della DGR 16/2023)

#### OBIETTIVI DEL CORSO

Gli obiettivi e i contenuti formativi sono stati selezionati a partire dal Profilo Professionale di Operatore al servizio sala (EQF 3), previsto dal Repertorio della Regione Lazio. In particolare, l'obiettivo generale del corso è quello di fornire le competenze avanzate per la conduzione della sala, occupandosi dell'allestimento e della gestione del locale, e per l'accoglienza e il servizio del cliente, consigliandolo nella scelta dei piatti e dei vini. Ciò sarà perseguito mediante i seguenti obiettivi specifici:

- acquisire le conoscenze di settore e di deontologia della professione dell'addetto di sala;
- acquisire le conoscenze tecniche e comportamentali relative all'allestimento, al servizio al cliente, alla gestione organizzativa della sala e al galateo comportamentale;
- acquisire le conoscenze di livello base-intermedio della lingua inglese;
- acquisire le conoscenze tecniche relative all'analisi elementare del food cost e della sostenibilità economica di un'attività di ristorazione;
- acquisire le conoscenze specialistiche in materia di igiene e sicurezza in ambito di ristorazione;
- acquisire le competenze operative di allestimento della sala e dei tavoli, gestione della sala, conduzione delle attività del bartender e accoglienza clienti.

#### PROGRAMMA

- Introduzione al comparto della ristorazione e alle sue professionalità
- Allestimento della sala e dei tavoli
- Le abilità distintive dell'addetto alla sala in ambito di comunicazione e gestione delle relazioni
- Il management della sala
- Laboratori tematici: Olio, Vino e Formaggi
- Igiene, sicurezza e quality management nei servizi di sala
- La professione del Bartender
- 120 ore di Formazione on the job

#### REQUISITI IN ACCESSO

- Conoscenza della lingua italiana livello A2