

## Operatore del servizio di sala - Cameriere – codice 10584

### Il corso

SEP 23 - servizi turistici

EQF 3

Tipo percorso lungo

Titolo conseguito: Attestato di Qualifica Professionale di “Operatore del servizio di sala - Cameriere”

Grado minimo d'istruzione previsto per l'accesso: Licenza media

Età minima prevista: 16 anni

Durata del corso: 300 ore

Durata formazione in presenza: 190 ore (di cui 20 di Key Competence Digitali)

Sede formazione in presenza VIA G. PORZIO, 4 IS. E2 - 80143 NAPOLI

Durata minima delle attività di aula e laboratorio rivolte alle KC digitali: 20 ore

Durata minima stage ore 110

Sedi attività di stage:

-Ristorante pizzeria Lucignolo - Celio Group Srl, Piazza Nazionale n. 87, NAPOLI

### Le unità formative

UFC1: Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari – 10 ORE

Contenuti:

1. Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema HACCP
2. Procedure di controllo delle fasi di produzione degli alimenti
3. Tipologie di documenti da predisporre per la registrazione delle attività
4. Tipologie di rischio associate alla produzione degli alimenti

5. Tipologie di sistemi di monitoraggio del processo di produzione di un alimento

UFC2: Predisposizione delle comande e degli ordini – 50 ORE

Contenuti:

1. Metodi per la redazione e l'inoltro della comanda
2. Piatti e bevande offerti e presenti nel menu
3. Struttura del reparto
4. Tecniche e strumenti di annotazione della comanda
5. Terminologia di settore in lingua straniera
6. Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale

UFC3: Preparazione degli spazi e degli ambienti per la ristorazione – 40 ORE

Contenuti:

1. Componenti di servizio nella sala ristorante e nel bar
2. Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema HACCP
3. Sistemi di monitoraggio e procedure di reporting per la segnalazione dei livelli di consumo/usura dei materiali/prodotti impiegati
4. Tecniche di allestimento della sala e di mise-en place dei tavoli
5. Tecniche di layout degli spazi per tipologia di servizio o evento
6. Tipologie di servizio banqueting: garden party, coffee break, buffet, brunch, ecc.
7. Tecniche e procedure di pulizia e sanificazione di locali ed attrezzature

UFC4: Realizzazione del servizio ai tavoli, al buffet ed al banco di cibi e bevande – 40 ORE

## Contenuti:

1. Componenti di servizio nella sala ristorante e nel bar
2. Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema HACCP
3. Sistemi di monitoraggio e procedure di reporting per la segnalazione dei livelli di consumo/usura dei materiali/prodotti impiegati
4. Tecniche di preparazione e servizio delle bevande da sala e da bar
5. Tecniche di servizio per menù complessi: servizio alla guèridon, all'italiana, alla francese ed all'inglese
6. Terminologia di settore in lingua straniera
7. Caratteristiche e modalità d'uso della moneta elettronica e dei principali mezzi di pagamento
8. Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale
9. Tecnologie e attrezzature utilizzate in cucina, in sala, ai piani e nel bar e loro funzionamento
10. Modalità di compilazione ed emissione di ricevute e fatture

UFC5: Accoglienza e assistenza al cliente nei servizi di ristorazione – 50 ORE

## Contenuti:

1. Elementi di enogastronomia
2. Normativa igienico-sanitaria per la gestione dei prodotti alimentari HACCP
3. Tecniche di accoglienza del cliente
4. Tecniche di comunicazione e relazione con il cliente
5. Terminologia di settore in lingua straniera
6. Offerta gastronomica presente nel menù e nella carta delle bevande

K.C. Digitali Sicurezza – 20 ore (INCLUDE NELLE UFC SU ESPOSTE)

1. Applicare procedure per l'installazione di software per la gestione della rete e sistemi a tutela della sicurezza dei dati
2. Comprendere le specifiche degli standard di sicurezza in relazione al proprio ed altrui lavoro
3. Gestire in sicurezza gli strumenti e gli spazi di lavoro
4. Installare e configurare computer o periferiche
5. Applicare normative/procedure di tutela della privacy nel trattamento dei dati ed informazioni personali
6. Normativa in materia di tutela della privacy
7. Elementi di sicurezza informatica
8. Principali tecniche di attacco alla sicurezza informatica
9. Sistemi e procedure di sicurezza informatica

STAGE Approfondimento dei contenuti trattati in aula (durata 110 ore)

#### I benefits

Per i beneficiari: euro 1,00 per ora di effettiva frequenza – accoglienza ed orientamento – materiale didattico e cancelleria – al termine del corso è previsto il rilascio di un attestato di Qualifica Professionale.

#### I partner

- Ristorante pizzeria Lucignolo - Celio Group Srl, Piazza Nazionale n. 87, NAPOLI