**Sezione 1 - Addetto Alla Sala Di Ristorazione O Cameriere**

Duarata: 200

Ore in aula

200

Ore in laboratorio

0

Tipologia laboratorio

Settore

turismo alberghiero e ristorazione

Ambito

Antichi mestieri e artigianato artistico

Descrizione Ambito

FIGURA DEL SETTORE RISTORAZIONE

Figura di Riferimento

CAMERIERE DI SALA (REPERTORIO REGIONE LIGURIA)

Descrizione Figura

Il cameriere si occupa del servizio in ristorante; egli permette alle persone di mangiare e bere ciò che desiderano e trascorrere piacevoli momenti. Il cameriere non è solo la persona che serve cibi e bevande ma anche la persona che vende tutti i prodotti e servizi dell'azienda.

Obiettivi di apprendimento (Competenze in uscita)

Applicare criteri per la disposizione dei tavoli e dei commensali
Applicare principi di igiene e sicurezza
Applicare tecniche per l'apparecchiatura dei tavoApplicare criteri per la disposizione dei tavoli e dei commensali
Applicare principi di igiene e sicurezza
Applicare tecniche per l'apparecchiatura dei tavoli
Applicare criteri per l'abbinamento di pietanze e bevande
Applicare regole del servizio di sala
Applicare tecniche di comunicazione efficace
Applicare tecniche di evasione degli ordini (ristorazione)
Applicare tecniche di interazione col cliente

Struttura del Percorso e Contenuti Formativi

ESSERE IN GRADO DI EFFETTUARE L'ALLESTIMENTO DI SALA E TAVOLI PER RISTORANTE
Criteri di allestimento della sala ristorante ' 10 ore
Criteri di mise en place dei tavoli- 10 ore
Elementi di igiene ambientale- 10 ore
Elementi di igiene del lavoro- 10 ore
Materiali per arredo tavola (tovaglie, stoviglie, posateria, segnaposti, ecc) ' 15 ore
Prodotti per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria ' 15 ore

ESSERE IN GRADO DI EFFETTUARE IL SERVIZIO DI SALA RISTORANTE
Elementi di culinaria ' 10 ore
Ingredienti per la decorazione di piatti ' 15 ore
Organizzazione della cucina ' 15 ore
Organizzazione servizio bar ' 15 ore
Tecniche del servizio di sala- 15 ore

ESSERE IN GRADO DI EFFETTUARE L'ACCOGLIENZA DEL CLIENTE DI UN RISTORANTE
Elementi di enologia ' 15 ore
Tecniche di accoglienza clienti ' 25 ore
Tipologia di bevande ' 20 ore

Attestazione finale

Attestato di Frequenza con profitto

Modalità Valutazione Finale degli Apprendimenti

Al termine del percorso formativo si effettuerà una verifica delle conoscenze e delle competenze acquisite attraverso:
1. Una prova scritta che prevede la somministrazione di un test a risposta multipla composto da n.40 domande ;
2. Una prova orale su tutte le materie oggetto di studio.

Fabbisogno Occupazionale

Le professioni comprese in questa categoria servono grandi quantità di cibi per la ristorazione collettiva di scuole, ospedali, mense aziendali o altre istituzioni seguendo menu predefiniti; in esercizi con menu limitati, in fast food o in attività, anche ambulanti, che offrono cibi che richiedono tempi brevi di preparazione; provvedono a servire dai banconi vivande, alimenti e bevande agli avventori di mense, fast-food, tavole calde ed esercizi assimilati; confezionano cibi precotti o crudi. Curano la conservazione degli alimenti e sovrintendono all'igiene dei luoghi e delle attrezzature.