

## **TITOLO DEL CORSO / PROFILO PROFESSIONALE**

Operatore del servizio di sala

## **ORE PREVISTE**

100

## **SETTORE**

Servizi turistici

## **CONTENUTI FORMATIVI**

Sicurezza e salute nei luoghi di lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche); elementi di marketing dei servizi turistici; modello organizzativo della struttura presso la quale si opera e caratteristiche e standard del servizio offerto; principali sistemi operativi ed applicazioni software per la gestione ed elaborazione di dati; principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza, tecniche di comunicazione e relazione interpersonale; tecniche di soddisfazione e fidelizzazione del cliente; tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento, terminologia di settore in lingua straniera componenti di servizio nella sala ristorante e nel bar; normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema HACCP, principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza; sistemi di monitoraggio e procedure di reporting per la segnalazione dei livelli di consumo/usura dei materiali/prodotti impiegati; tecniche di comunicazione e relazione interpersonale; tecniche di preparazione e servizio delle bevande da sala e da bar; tecniche di servizio per menù complessi: servizio alla guéridon, all'italiana, alla francese ed all'inglese, tecnologie e attrezzature utilizzate in cucina, in sala e nel bar e loro funzionamento; metodi per la redazione e l'inoltro della comanda; piatti e bevande offerti e presenti nel menu; struttura del reparto; tecniche e strumenti di annotazione della comanda

## **SBOCCHI OCCUPAZIONALI**

Lavoro dipendente; imprese individuali; lavoro stagionale,

## **SPENDIBILITÀ NEL MERCATO DEL LAVORO**

Ottima