

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
DIPLOMA DI QUALIFICA (I LIVELLO - EQF3)
(1° Biennio (Primo e Secondo anno) e Terzo anno – Corso triennale)

**OPERATORE DEI SERVIZI DELLA RISTORAZIONE – ALLESTIMENTO
SALA E SOMMINISTRAZIONE PIATTI E BEVANDE (SALA E BAR)**

AL TERMINE DEL CORSO DI QUALIFICA L'OPERATORE...

- È in grado di accogliere ed assistere i clienti durante il consumo dei pasti.
- Sa eseguire le fasi del servizio in ristorante e organizzare sia le attività relative al servizio bar che le attività riguardanti feste, banchetti, buffet.
- Possiede valide conoscenze nelle lingue straniere con particolare riferimento alla terminologia di settore
- È in grado di usare gli strumenti informatici ed i software tipici del settore
- Possiede competenze nell'uso delle attrezzature del settore, è responsabile delle dotazioni delle sale e della loro corretta manutenzione.
- Sa stabilire rapporti di collaborazione con i reparti ed è in grado di partecipare alle operazioni relative al conto

INSERIMENTO LAVORATIVO: strutture ricettive, imprese di catering e banqueting, servizi di ristorazione commerciale e industriale (ristoranti, alberghi, agriturismi, Bed & Breakfast etc).