



## SCHEDA CORSO OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - Servizi di sala e bar Avviso

"Percorsi triennali di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP)"

Programma Operativo Regionale FSE 2014-2020

Regione Autonoma della Sardegna

CCI 2014IT05SFOP021

Asse prioritario 3 - Istruzione e formazione



### Figura Professionale:

**L'Operatore della Ristorazione – indirizzo SERVIZI DI SALA E BAR** svolge attività attinenti alla predisposizione degli ordini, alla somministrazione di pasti e di prodotti da bar, secondo gli standard aziendali richiesti ed i criteri di qualità e sicurezza igienico sanitaria.

### Sede del corso:

SANLURI (VS)

### Durata:

TRIENNALE - 2970 ore complessive (990 ore per annualità)

### Attestazioni:

A seguito del superamento di un esame finale, la Regione Autonoma della Sardegna rilascerà un **Attestato di Qualifica di Operatore Professionale (Livello 3 EQF)**.



**R & M Servizi Srl**  
Ricerca & Management  
Agenzia formativa e servizi avanzati alle imprese



Azienda certificata ISO 9001: 2008  
per la Formazione



## Articolazione didattica OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - Servizi di sala e bar

MODULI			
Competenza chiave/di base	Ore I annualità	Ore II annualità	Ore III annualità
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	100	50	25
LABORATORIO DI COMUNICAZIONE	30	20	15
INGLESE	50	30	20
MATEMATICA	80	50	25
SCIENZE INTEGRATE	50	30	15
INFORMATICA	50	30	20
EDUCAZIONE ALLA SALUTE	30	20	10
GEOSTORIA	60	40	25
TRANSIZIONE AL LAVORO	10	10	10
DIRITTO ED ECONOMIA	40	20	15
<b>Trasversale Obbligatorio</b>			
CITTADINANZA ATTIVA E PARI OPPORTUNITÀ	40	20	10
IGIENE E SALVAGUARDIA AMBIENTALE	30	15	5
QUALITÀ E SICUREZZA DEL LAVORO	30	15	5
<b>Tecnico-professionale</b>			
PRINCIPI DI IGIENE E ORGANIZZAZIONE DEGLI AMBIENTI DI LAVORO	40	40	40
TECNICHE DI STOCCAGGIO BIBITE E PRODOTTI DA BAR	30	40	50
TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E PREDISPOSIZIONE PREPARAZIONI DI BASE	50	70	60
GESTIONE DEL CLIENTE	60	70	65
TECNICHE DI ALLESTIMENTO BANCONE E SALA BAR	60	70	100
TECNICHE DI PREPARAZIONE SERVIZIO BAR	80	110	120
TECNICHE DI SERVIZIO AL TAVOLO	70	90	100
NORMATIVA HACCP			15
STAGE		150	210
IMPRESA FORMATIVA SIMULATA (IFS) (STAGE)			30
<b>TOTALE ORE</b>	<b>990</b>	<b>990</b>	<b>990</b>
		<b>2970</b>	

COMUNE DI PISCINAS Prov. CI Prot. n. 3783 del 29-11-2017 arrivo Cat 1 CI 8

	<h3 style="margin: 0;">R &amp; M Servizi Srl</h3> <p style="margin: 0;"><i>Ricerca &amp; Management</i></p> <p style="margin: 0;">Agenzia formativa e servizi avanzati alle imprese</p>	 <p style="margin: 0;">Azienda certificata ISO 9001: 2008 per la Formazione</p>
---	---	--