



Innovazione, formazione
& ricerca per la PMI

INNFORM

Innovazione, Formazione &
Ricerca
Per la PMI

Via Degli Archi 6
02049 Torri in Sabina (RI)
Tel. 0765/62370 Fax. 0765/602965
E-Mail: innform@agroantellini.it
Info@innform.it

www.innform.it

SEDE DELLO SVOLGIMENTO DEI CORSI

- c/o Liceo Statale Classico Scientifico "Lorenzo Rocci"
via Colle della Felce, 28 e 30/b
- 02032 Passo Corese - Fara in Sabina (RI)
- c/o Istituto Statale di Istruzione Superiore
"E. Mattei"
Via Settevene Palo Nuova, snc 00052 Cerveteri
(RM)
- c/o Istituto Comprensivo "Salvo D'Acquisto"
Via Settevene Palo, 33 00052 Cerveteri (RM)

SEDI OCCASIONALI ACCREDITATE:

- c/o IIS "C. Rosatelli" Viale Fassini, 1 02100 Rieti
(RI)
- c/o "Autoscuola 2/G"
Via L. Odescalchi, 73 - 00055 Ladispoli (RM)

**Corso di
formazione**
*Cammeriere
per Ristorante*

800
ore totali
480 ore
di stage



Cameriere per Ristorante

**Corso di
formazione**

INFORM
Innovazione, Formazione
& Ricerca per la PMI
Via degli Archi, 6
02049 Torri in Sabina (RI)
Email: info@innform.it
innform@agroantellini.it
WEB: www.innform.it
Tel. 0765/62370
Fax. 0765/602965

TEMI:

AREA TECNICO SCIENTIFICA: 240 ore

- Teoria professionale:

- merceologia;
- igiene;
- dietologia.

- Lingua Inglese:

- Lingua Francese:

AREA SOCIO CULTURALE: 80 ore

- Informazioni socio-economiche:

- Geografia turistica e gastronomica:

AREA TECNICO OPERATIVA: 480

800
ore totali
480 ore
di stage

OBIETTIVI DELL'INTERVENTO:

Il Corso Professionale in "Cameriere di Ristorante" si pone come obiettivo quello di fornire al discente una visione d'insieme degli strumenti basilari per una corretta gestione di tutti i fattori che concorrono ad una corretta gestione della Sala.

La figura del Cameriere di Ristorante è una delle più richieste dal mercato del lavoro; molte aziende reclamano la difficoltà a reperire profili qualificati ed adatti a ricoprire una mansione che presuppone conoscenze di marketing, management, capacità di occuparsi in modo autonomo e responsabile del servizio a tavola di pietanze e bevande nonché della loro vendita, della loro qualità e valore nutrizionale, ec

FINALITÀ:

Fornire gli strumenti e le capacità di occuparsi in modo autonomo e responsabile del servizio a tavola di pietanze e bevande nonché della loro vendita, in una logica di sviluppo e di profitto, legato al concetto della qualità, salubrità, ecc... al passo con le esigenze del settore e con i mutamenti organizzativi e funzionali delle moderne imprese di ristorazione.

CARATTERISTICHE DEGLI UTENTI IN USCITA:

In base alle istruzioni ricevute e nel rispetto delle norme vigenti e delle regole ordinarie e in particolare di quelle inerenti all'ospitalità, alla redditività e alla prevenzione degli infortuni, svolge le seguenti mansioni:

- sistemare e decorare le sale e i tavoli del ristorante;
- accogliere, sistemare i clienti consigliandoli sul menù e sulle bevande nonché congedarsi da loro anche in lingua straniera;
- servire pietanze e bevande secondo lo stile "standard intermedio", adottando le tecniche dei servizi alla francese, all'inglese e del piatto pronto; sparcchiare;
- eseguire talune operazioni alla presenza dei clienti (tagliare, sporzionare, ecc.);
- partecipare alla preparazione delle liste delle bevande e dei vini;
- preparare e servire le bevande;
- partecipare alla preparazione e allo svolgimento di feste, banchetti, buffet, ecc.;
- prendere nota delle ordinazioni;
- preparare il conto;
- prendersi cura del materiale d'uso (bicchieri, stoviglie, tovaglie, ecc.);
- riporre e controllare le merci e il materiale impiegato per il servizio dei clienti;
- ricevere e gestire i reclami dei clienti o trasmetterli ai servizi competenti;
- utilizza strumenti e prodotti informatici.

CONOSCERE:

- tutte le tecniche necessarie allo svolgimento dei servizi di ristorante, delle piccole colazioni ai piani, di caffetteria, di fast-food;
- le caratteristiche merceologiche degli alimenti utilizzati nei vari servizi di distribuzione pasti;
- le vigenti norme igieniche relative alla pulizia e al mantenimento delle attrezzature, degli utensili del reparto e dell'ambiente di lavoro;
- gli elementi essenziali dell'organizzazione dello Stato, della Comunità europea, dei principali Organismi internazionali;
- la normativa del lavoro, con particolare riferimento al contratto collettivo di lavoro del settore;
- le principali caratteristiche della gastronomia regionale, nazionale ed internazionale.

Il profilo professionale in uscita dal percorso formativo che proponiamo di attivare sarà in grado non solo di lavorare in modo efficace nel settore di riferimento ma avrà anche a disposizione una serie di conoscenze trasversali altamente professionalizzanti.

Fornire gli strumenti per gestire in modo ottimale la propria attività, in una logica di sviluppo e di profitto, al passo con le esigenze del settore e con i mutamenti organizzativi e funzionali delle moderne imprese di ristorazione, ecc... .

