

PROGRAMMA OPERATIVO SICILIA FSE 2014-2020

Avviso n. 2/2018

“ Costituzione del Catalogo regionale dell’offerta formativa e per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell’occupabilità in Sicilia”



Unione europea  
Fondo sociale europeo



Fondo Sociale Europeo

Repubblica Italiana



Regione Siciliana  
Assessorato dell’Istruzione  
e della Formazione Professionale



Viale San Martino n. 369 Is. 30 - Tel. 090/710034 - Fax 090/675207  
98123 Messina - P.Iva 01353110834 - e-mail: [cooperativafaro85@tiscali.it](mailto:cooperativafaro85@tiscali.it) – PEC [faro85@pec.it](mailto:faro85@pec.it)

## CORSO PER “COLLABORATORE DI SALA E BAR”

*Cofinanziato dal Programma Operativo FSE 2014-2020 della Regione Siciliana*

|   |   |
|---|---|
| <b>DESTINATARI</b>                          | Persone in cerca di prima occupazione e disoccupati ai sensi del D.Lgs. n. 150/15 in possesso dei seguenti requisiti:<br>- residenza o domicilio in Sicilia;<br>- età lavorativa (i minorenni devono aver assolto l’obbligo di istruzione);<br>- scuola secondaria di I grado;<br>- possesso di regolare permesso di soggiorno in corso di validità in caso di cittadini non comunitari.  |
| <b>STRUTTURA E FINALITÀ DELL’INTERVENTO</b> | Il corso, della durata di 576 ore (426 d’aula e 150 di stage), formerà una figura professionale che interviene, a livello esecutivo, nelle attività della ristorazione a supporto dei responsabili dei processi di lavoro in sala e al bar.<br>L’utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative al servizio di preparazione e somministrazione al cliente, di alimenti e bevande.<br><br><b>Saranno coinvolti esclusivamente docenti con comprovata esperienza nel settore.</b> |
| <b>INDENNITÀ DI FREQUENZA</b>               | Agli allievi che frequenteranno almeno il 70% delle ore previste sarà riconosciuta un’indennità di frequenza giornaliera di € 5,00 (cinque/00) lordi.   |
| <b>COMPETENZE IN USCITA</b>                 | 1. Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni<br>2. Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti<br>3. Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti  |
| <b>STAGE</b>                                | È prevista la realizzazione di n. 150 ore di stage presso bar, ristoranti, caffetterie, aziende di catering e in altri esercizi pubblici finalizzati alla ristorazione.   |
| <b>ESAME E CERTIFICAZIONE FINALE</b>        | Al termine del corso è previsto un esame finale, composto da una prova pratica e da un colloquio, in presenza di commissione esterna nominata dall’Assessorato dell’Istruzione e della Formazione Professionale e composta da un Presidente e da due esperti.<br>A coloro i quali supereranno con esito positivo l’esame finale sarà rilasciata la qualifica di “Collaboratore di sala e bar” (Qualifica 2 EQF).  |

**PROGRAMMA OPERATIVO SICILIA FSE 2014-2020**

**Avviso n. 2/2018**

*“ Costituzione del Catalogo regionale dell’offerta formativa e per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell’occupabilità in Sicilia”*

**ARTICOLAZIONE DIDATTICA**

| <b>N.</b> | <b>Titolo Modulo</b>   | <b>Durata</b> |
|-----------|--|---------------|
| 1         | Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro   | 12 ore        |
| 2         | Alfabetizzazione informatica   | 32 ore        |
| 3         | Lingua inglese   | 32 ore        |
| 4         | Processi di lavoro e attrezzature del settore ristorativo e dei pubblici servizi | 24 ore        |
| 5         | Pianificazione e organizzazione del lavoro e verifica conformità delle attività  | 24 ore        |
| 6         | Tecniche di comunicazione organizzativa  | 20 ore        |
| 7         | Principali terminologie tecniche di settore                                      | 8 ore         |
| 8         | Igiene alimentare e HACCP  | 16 ore        |
| 9         | Tecniche di comunicazione con il cliente   | 24 ore        |
| 10        | Tecniche di servizio base e avanzate in sala                                     | 40 ore        |
| 11        | Il servizio banqueting   | 36 ore        |
| 12        | Attrezzature del reparto bar   | 38 ore        |
| 13        | Prodotti e materie prime del reparto bar   | 38 ore        |
| 14        | Tecniche di servizio al banco bar e al tavolo                                    | 34 ore        |
| 15        | La preparazione di bevande e cocktail  | 40 ore        |
| 16        | Normativa sulla miscita/somministrazione di alcolici                             | 8 ore         |
| 17        | Stage  | 150 ore       |