

## CORSO TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR

**Durata:** 1 anni

**Titolo di studio:** Diploma professionale Tecnico dei servizi di sala e bar

Il corso annuale di **Tecnico dei servizi di sala e bar** di quarto anno è finalizzato all'acquisizione di abilità e competenze nella gestione dei processi di lavoro caratterizzanti la figura professionale dei servizi di sala bar con particolare attenzione alla gestione organizzativa del lavoro, del rapporto con i fornitori, con i clienti, della predisposizione del servizio e dell'erogazione di servizi avanzati.

Il Tecnico dei servizi di sala bar interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo della ristorazione attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative al servizio di sala bar, con competenze funzionali alla programmazione e organizzazione dell'attività di sala bar, alla cura ed erogazione di un servizio avanzato.

Il corso fornisce le competenze socio-culturali, tecnico-pratiche e relazionali per l'accesso al lavoro, senza tralasciare quegli strumenti di base, che, se integrati con interventi di formazione continua e di specializzazione, potranno portare alla professione autonoma. Il corso teorico-pratico conta 990 ore di lezione.

Nel corso dell'anno formativo la progettazione didattica prevede la seguente articolazione per aree, i cui contenuti socio-culturali, scientifici e tecnici sono stati individuati e organizzati dalla Regione Lombardia:

### AREA LINGUISTICA E DELLE SCIENZE UMANE:

#### AREA DEI LINGUAGGI

- Lingua italiana 108 ore
- Lingua inglese 108 ore

#### AREA STORICO-SOCIO-ECONOMICA

- Storia/Geografia 27 ore
- Economia/Diritto 54 ore

#### AREA MATEMATICO-SCIENTIFICA

- Matematica 108 ore
- Informatica 54 ore

#### AREA TECNICO-PROFESSIONALE

- Scienza dell'alimentazione e dietologia
- Scienza e tecnologia alimentare 81 ore
- Tecnica professionale-Sicurezza (laboratori) 240 ore

AREA ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO Stage: 210 ore TOTALE ANNO FORMATIVO: 990 ore

