



ADDETTO ALLA SALA RISTORANTE (COMMIS DI SALA) - Profilo non più attivabile dal 12/08/2011

Settore ISFOL: 21 - INDUSTRIA ALBERGHIERA E RISTORAZIONE
SubSettore ISFOL: 2103 - Sala e bar
Codice Profilo: 2103021

Descrizione

E' una professionalità che opera prevalentemente nel settore della ristorazione. Esegue le fasi di distribuzione dei pasti in sala ristorante all'interno di imprese ristorative commerciali (ristoranti, pizzerie, tavole calde). Cura e controlla la pulizia della sala e l'accoglienza del cliente. Esegue allestimenti di piatti freddi da banco buffet. Cura l'operazioni del conto del cliente e la riscossione. Ottimizza i flussi di entrata e uscita delle ordinazioni nella cucina.

Codice ATECO

H55.30 - RISTORANTI

Contenuti di base

- *merceologia alimenti e bevande, dietetica;
- *normative igienicosanitarie di trattamento e conservazione degli alimenti e bevande;
- *bevande in genere e liquori, in particolare connessi alla preparazione di cocktails;
- *tecniche operative connesse al servizio di sala e bar;
- *tipologie di cucina ed organizzazione dei menù;
- *elementi di antropologia culturale;
- *metodologie di approvvigionamento beni;
- *comunicazione e relazioni umane;
- *elementi di sociologia e psicologia;
- *lingue straniere;
- *nozioni di contabilità aziendale;
- *basi di informatica ed uso del P.C. connesso alla gestione delle risorse e delle scorte;
- *contratto di lavoro e principali normative regolanti il rapporto di lavoro;
- *igiene del lavoro, prevenzione e pronto soccorso

Contenuti tecnico-professionali

- *dinamiche e flussi del servizio in sala;
- *valutazione delle quantità da approvvigionare in funzione del consumo e del fabbisogno;
- *programmazione e controllo della attività in sala in funzione della ottimizzazione del servizio al cliente;
- *valutazione del livello di gradimento del servizio e degli alimenti;
- *preparazione di cocktails;

- *progettazione e realizzazione di piani speciali di ristorazione;
- *rapporti interpersonali a monte e a valle e con i livelli di responsabilità;
- *previsione dell'evoluzione del proprio ruolo professionale

Contenuti trasversali

Requisiti di ingresso

*Istruzione primo ciclo: diploma di scuola secondaria di primo ciclo - coloro che devono assolvere il diritto-dovere come previsto dalla L.53/2003,devono anche aver frequentato almeno un anno di percorso di Istruzione secondo ciclo; oppure assolvimento di obbligo scolastico con licenza elementare + esperienza lavorativa triennale null

Criteri di selezione

- *valutazione delle motivazioni;
- *test: doti di comunicativa ed intraprendenza

Sbocchi occupazionali

*albergo azienda di ristorazione

Durata

*ore 1800

Professionalità docente

- *diploma o laurea preferibilmente nel settore economico;
- *esperti del settore;
- *tutor

Attrezzature e sussidi didattici

- *aula attrezzata con lavagna luminosa e a fogli mobili e sussidi audiovisivi e informatici;
- *laboratorio fornito di apparecchiature e materiali occorrenti per l'esercizio della professione

Note