

MISURE FORMATIVE PER L'UPSKILLING DELLE COMPETENZE PERCORSO GOL 2

SETTORE Commercio, turismo, ristorazione e servizi alla persona
SCHEDA INTERNA ENTI FORMAZIONE

| | |
|---------------------------------|---|
| Titolo percorso | Conoscenze e competenze per Operatore della ristorazione |
| Titolo contenuto | <i>Le tecniche di allestimento e di servizio dei tavoli negli spazi di ristorazione</i> |
| Area professionale | Produzione e distribuzione pasti |
| Qualifica di riferimento | Operatore della ristorazione |
| Obiettivi formativi | L'obiettivo del corso è quello di fornire ai partecipanti competenze per allestire ed effettuare il servizio ai tavoli negli spazi di ristorazione adottando comportamenti e stili comunicativi appropriati alla relazione con il cliente |
| Conoscenze | <ul style="list-style-type: none"> • Il processo di erogazione del servizio ristorativo: fasi, ruoli, modalità organizzative • Tecniche di allestimento della sala e di mise en place dei tavoli |
| Capacità | <ul style="list-style-type: none"> • Adottare stili e tecniche di allestimento e riassetto degli spazi di ristorazione (sala, bar, ecc.) in rapporto a tipologia di struttura ed eventi • Applicare le tecniche di servizio ai tavoli (raccolta ordinazioni, distribuzione di piatti e bevande, ecc.), adottando comportamenti e stili comunicativi appropriati alla relazione con il cliente |
| Contenuti di massima | Ruolo e competenze nella brigata di sala Tipologie di allestimento della sala in relazione alla tipologia di servizio/evento Le varie fasi del servizio: allestimento, accoglienza, spiegazione del menù, il conto. Modalità per il riordino e il ripristino delle scorte Terminologia tecnica del settore ristorativo in lingua inglese |
| Descrizione del profilo | L'Operatore della ristorazione è in grado di preparare e distribuire pasti, bevande, snack e piatti veloci, secondo modalità e indicazioni prestabilite e/o in base a specifiche ricette, intervenendo in tutte le fasi del processo di erogazione del servizio ristorativo, nel rispetto della normativa sulla sicurezza e l'igiene degli alimenti. |
| Attestato rilasciato | Scheda Capacità e Conoscenze |
| Durata | 40 Ore totali di aula/laboratorio |
| Numero partecipanti | 8 utenti |