

ROMA FIRENZE BOLOGNA PALERMO CATANIA NAPOLI MILANO TORINO

CORSO DI FORMAZIONE PER OPERATORE DI SALA/BAR

Il corso di formazione per “Operatore di Sala/Bar” organizzato dall’ANPA sotto l’alto ed esclusivo Patrocinio dell’AMIRA – Associazione Maître Italiani Ristoranti e Alberghi e dello Skal International, è articolato su **3 livelli fondamentali**:

- un primo livello (**base**) al termine del quale si ottiene la qualifica di “**Commis di Sala/Bar**”
- un secondo livello (**avanzato**) al termine del quale si ottiene la qualifica di “**Chef de Range/Aiuto Barman**”
- un terzo livello (**specialistico**) al termine del quale si ottiene la qualifica di “**Banqueting Manager**”

L’ articolazione e organizzazione del piano di studi, così come previsto dall’ANPA, offrirà ad ogni singolo allievo, in totale autonomia, la possibilità di personalizzare il proprio percorso formativo in base al personale profilo curriculare ed agli obiettivi professionali e/o imprenditoriali che intenderà raggiungere. A questi 3 fondamentali livelli di studio si legano, a loro volta, ulteriori percorsi formativi e/o professionalizzanti finalizzati a sviluppare ulteriormente le conoscenze, le competenze e le abilità tecniche già acquisite, nell’obiettivo di offrire agli allievi la possibilità di implementare il proprio piano di studio e raggiungere un grado di preparazione di profilo manageriale e/o imprenditoriale: **Master per “Food & Beverage Manager”, Master per “Wine & Beverage Manager”, Corsi per “Sommelier”, “Bartender”, “Bar Manager”**.

CORSO DI FORMAZIONE PER OPERATORE DI SALA/BAR (LIVELLO AVANZATO)

Il Corso di Formazione per “ **Operatore di Sala/Bar**” (**livello avanzato**)” organizzato dall’ANPA - **Accademia Nazionale Professioni Alberghiere** sotto l’alto ed esclusivo Patrocinio dell’AMIRA – **Associazione Maître Italiana Ristoranti e Alberghi** e dello **Skal International**, è il secondo *step* previsto dal piano formativo e si rivolge a quanti abbiano già frequentato il **Corso per “Operatore di Sala/Bar” – livello base**” e conseguito la relativa qualifica di “**Commis di Sala/Bar**”, nonché a camerieri, operatori bar e del settore ristorativo che intendono aggiornarsi, riqualificarsi ed approfondire le proprie conoscenze sul corretto funzionamento del servizio di ristorazione e bar. Il corso, partendo da un approfondimento della conoscenza degli strumenti di lavoro e delle tecniche di utilizzo degli stessi all’interno del reparto food & beverage di aziende alberghiere ed extralberghiere, ripercorrerà in maniera più tecnica i processi di lavoro, approfondendo particolari tematiche collegate al ruolo professionale delle due figure cardine delle brigate di sala e bar. La formazione proposta dall’ANPA, strutturata secondo standard internazionali e di eccellenza, sarà pertanto finalizzata a fornire agli allievi le giuste competenze per garantire una corretta ed elegante accoglienza dei clienti, gestire i diversi stili di servizi adottati dalla sala, dalla conoscenza delle singole attrezzature da utilizzare alle diverse modalità di mise en place del coperto, ai vari metodi di servizio ed alla loro funzionalità, alla conoscenza del menù e della carta dei vini, all’attrezzatura idonea per la miscita ed il servizio delle bevande, al servizio degli antipasti, del pesce, della carne, della frutta e del dessert, fino alla preparazione di piatti con la tecnica del flambé. Relativamente al reparto Bar, il corso permetterà invece di approfondire le varie tematiche legate alla miscelazione, nonché di specializzarsi nelle tecniche di preparazione di cocktail, aperitivi e long drink internazionali ed apprendere la corretta conoscenza merceologica degli alcolici e di tutti prodotti del bar necessari per la miscelazione. Il corso, totalmente pratico, si svolgerà all’interno dei reparti Sala e Bar di prestigiosi hotel e ristoranti partners dell’ANPA siti su territorio nazionale e consentirà agli allievi l’utilizzo di attrezzature ed utensilerie professionali, al fine di garantire una corretta

esecuzione di tutte le lavorazioni di sala e bar secondo standard di lavoro internazionali. La docenza dei Corsi è affidata esclusivamente a **Food & Beverage Manager, Maître, Barman, Banqueting Manager e Sommelier** di comprovata esperienza ed elevata professionalità.

OBIETTIVO: Formare professionisti capaci di operare con il ruolo di **Chef de Rang/Aiuto Barman**, all'interno dei reparti Sala e Bar di strutture ristorative alberghiere ed extralberghiere nazionali ed internazionali, attraverso una metodologia innovativa basata su una fase di formazione *full immersion* della durata di **36 ore** distribuite nell'arco di **1 mese**, con possibilità di svolgere, previa disponibilità delle aziende, un successivo percorso di stage da 1 a 6 mesi all'interno di strutture alberghiere e ristorative. Il metodo punta a ridurre i tempi di permanenza in aula degli allievi e, di contro, a velocizzare il loro contatto con le realtà imprenditoriali attraverso una sperimentazione concreta sul campo delle competenze acquisite con la formazione. Un vantaggio notevole anche per le stesse imprese che potranno usufruire di un potenziale di risorse impiegabili già formate e parzialmente integrate negli stessi ambiti aziendali.

PROGRAMMA DIDATTICO

- **Tecniche di comunicazione ed accoglienza della clientela (3 ore)**
L'Equipe di sala e bar. Figura, ruoli e competenze dello Chef de Rang, del Barman e del Bartender: evoluzione delle specifiche figure professionali. I rapporti tra i componenti delle brigate di sala e bar, il personale e la clientela. Tecniche di comunicazione interna ed esterna. La gestione dei reclami.
- **L'organizzazione della sala e stili del servizio (3 ore)**
Arredamento e attrezzature della sala ristorante. Il personale di cucina e di servizio: classificazione, mansioni, rapporti interpersonali tra sala e cucina. Tecniche di preparazione della prima colazione e delle bevande calde. Allestimento di un buffet. Il servizio degli antipasti. Il buffet degli aperitivi.
- **Elaborazione dei menù e della carta dei vini (6 ore)**
La composizione del menù. Differenze tra varie tipologie di menù. I prodotti stagionali. Menù speciali, menù etnici e tradizionali, come si realizza un menù La gestione della cantina: l'ubicazione dei locali ed i criteri di stoccaggio. Criteri per la elaborazione della "carta dei vini" e il "Beverage Cost". Cenni di Food Cost. Tecniche e criteri di abbinamento "Cibo-Vino"
- **Le lavorazioni di sala (6 ore)**
Trancio e servizio del pesce, delle carni, dei formaggi, della frutta e dei dessert. Tecniche di intaglio di frutta e decorazioni. L'arte del flambage
- **La gestione del reparto bar ed il setup (6 ore)**
Le attrezzature per la miscelazione e le nuove tecnologie. Tecniche di miscelazione (ricette, dosaggio degli ingredienti e decorazioni). Le nuove tendenze del beverage: il Flair ed il Freestyler
- **La figura del Sommelier (6 ore)**
Etica, professionalità, attrezzature ed utensileria. Cenni di enologia: il mosto e le tecniche di vinificazione. Il vino: caratteristiche organolettiche, evoluzione ed affinamento, alterazioni, difetti e patologie. Le tipologie di bottiglie, il loro formato e la loro evoluzione. Il tappo. I "vini speciali": i vermouth, i vini conciati, i vini passiti, i vini liquorosi e i vini fortificati. Gli spumanti: il Metodo Classico e il Metodo Charmat. Tecniche di degustazione: l'analisi visiva, l'analisi olfattiva e l'analisi gustativa. Tecniche di servizio: successione dei vini a tavola, temperatura di servizio, presentazione, apertura, servizio del vino. Le tipologie di bicchieri e loro corretto impiego. I vini D.O.C. ed i vini D.O.C.G. italiani: interpretazione dell'etichetta
- **Tecniche di degustazione dei formaggi (6 ore)**
Criteri di classificazione dei Formaggi: tipologie e caratteristiche (a pasta dura, formaggi molli, formaggi freschi, molli senza crosta, molli con crosta, erborinati, paste pressate, filate stagionate). Il servizio dei formaggi (temperatura, taglio, conservazione). La degustazione. Abbinamenti con il vino.
- **Prevenzione e sicurezza sul lavoro (modulo didattico opzionale – costo € 120,00 + IVA 22%)**

STAGE (TRAINING ON THE JOB): Rappresenta un'importante e stimolante opportunità formativa per gli allievi che alla fine del Corso e previo superamento dell'esame finale, potranno richiedere alla Segreteria Stage dell'ANPA, la possibilità di svolgere un **percorso di stage** per un periodo da 1 a 6 mesi (previa insindacabile disponibilità e decisione delle aziende ospitanti), all'interno del reparto sala/bar di aziende alberghiere od extralberghiere in affiancamento a Chef de Range, Maitre, Barman, Sommelier professionisti e ad una vera e propria brigata di sala e bar. Durante il periodo di *training on the job*, pertanto, sarà possibile sperimentare sul campo le competenze tecniche acquisite durante la prima fase formativa, nonché apprendere nuove procedure e lavorazioni di sala e di bar secondo gli standard di lavoro e le strategie commerciali dell'azienda ospitante. Lo stage non costituisce rapporto di lavoro ed è consentito solo a soggetti in possesso dei requisiti previsti **dall'art. 18, comma 1, lettera d della legge 196/1997 e dall'art. 11 del D.Lgs. 13 Agosto 2011.**

INIZIO CORSI	Ogni mese
DURATA	Un mese e mezzo di formazione pratica, con possibilità di svolgere un successivo percorso di stage da 1 a 6 mesi in azienda
N° POSTI	15
FREQUENZA	3 volte a settimana (lunedì – mercoledì – venerdì)
ORARIO LEZIONI	15.00 – 18.00
COSTO	€ 1100 + IVA 22% + € 10,00 per coperture assicurative
ATTESTATI	Rilascio attestato di qualifica professionale per “ Chef de Rang/Aiuto Barman ”, riconosciuto e firmato dall' AMIRA – Associazione Maître Italiani Ristoranti e Alberghi e dallo Skal International , attestato HACCP ed attestato sulla sicurezza sui luoghi di lavoro (basso rischio)
STAGE	Consentiti agli allievi in possesso dei requisiti previsti dall'art. 18, comma 1, lettera d della legge 196/1997 e dall'art. 11 del D.Lgs 13 Agosto 2011. Per l'attivazione dello stage è previsto il versamento di € 150,00 + IVA 22% alla segreteria stage dell'ANPA, esclusivamente all'atto della verifica da parte della stessa dei requisiti del soggetto partecipante allo svolgimento del tirocinio formativo. La presente quota copre il periodo di stage da 1 a 6 mesi esclusivamente all'interno di un'unica struttura. Qualora l'allievo intendesse svolgere il periodo di tirocinio in più strutture, per ogni successiva attivazione stage sarà necessario versare la quota di € 150,00 + IVA 22%
RATEIZZAZIONE	€ 242,00 + 2 rate consecutive mensili di € 550,00 l'una oppure € 242,00 + 12 rate consecutive mensili da € 97,00 l'una
	Qualora il partecipante intendesse optare per l'inserimento nel corso anche del modulo formativo relativo al corso di formazione ed informazione per i lavoratori (art. 36 e 37 del D.LGS. 81 del 9 aprile 2008 PCM atto 221 – CSR del 21.12.2011 – Accordo Stato-Regioni), è previsto un ulteriore costo di € 120,00 + IVA 22% che verrà aggiunto al costo iniziale di € 1100,00 + IVA 22%

Con il patrocinio di

