

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 BASE)

Il Corso di Formazione per “Operatore di Sala/Bar (livello base)” si prefigge lo scopo di formare un tecnico dell’accoglienza e dell’ospitalità, in grado di svolgere con efficienza e competenza tutte le attività legate al servizio di sala all’interno di strutture ristorative alberghiere ed extralberghiere, nonché al servizio di bar all’interno di aziende alberghiere, di ristorazione e di pubblici esercizi. La professione del **Cameriere di Sala e Bar** può essere facilmente intrapresa da chiunque e, se svolta con passione e dedizione, può consentire un rapido ingresso nel mondo del lavoro in un settore in continua espansione (come appunto quello relativo ai servizi di ristorazione) e che, a livello internazionale, non conosce crisi. Perché questo avvenga è necessario che il Cameriere di Sala possieda una preparazione professionale polivalente. Sono richieste, infatti, capacità di relazione, una buona cultura generale, capacità di ascolto e di vendita, conoscenza tecnica dei prodotti, dei reparti e delle attrezzature, nonché una buona padronanza delle tecniche di servizio e continua volontà di aggiornarsi. Il Corso per **Operatore di Sala/Bar (livello base)** si rivolge ad un pubblico eterogeneo: **giovani e adulti, uomini e donne, italiani e stranieri, con o senza esperienza nel settore ed in possesso di qualunque grado di istruzione** che intendono avviarsi a questa meravigliosa professione con competenza, professionalità e serietà. La formazione proposta dall’ANPA è pertanto finalizzata a fornire, secondo standard internazionali e di eccellenza, l’esatta conoscenza della sala, del bar e delle diverse zone operative, dell’arredo e delle attrezzature, della terminologia tecnica degli strumenti di lavoro e delle tecniche di utilizzo degli stessi, delle funzioni tecnico-professionali dei singoli componenti lo staff e del contributo che ciascuna figura professionale deve dare all’organizzazione generale del lavoro, delle tecniche di base dei diversi tipi di servizio e delle sue realizzazioni, delle tecniche di disposizione, preparazione e decorazione dei tavoli e della sala, nonché della preparazione e presentazione delle bevande. Il mestiere di Cameriere di Sala rappresenta il primo passo all’interno di una professione che può consentire di crescere rapidamente ed arrivare anche a livelli direttivi (*Chef de Rang, Maître, Sommelier, Food & Beverage Manager*). Il corso, totalmente pratico, si svolgerà all’interno di cucine 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 **Commis di Sala/Bar** nel reparto 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 **48 ore** distribuite nell'arco di **1 mese e mezzo**, 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

- **La figura del Cameriere di Sala e Bar (3 ore)**

La divisa, lo stile, il comportamento sul lavoro, la brigata di sala/bar: gerarchie, ruoli e rapporti tra i singoli componenti. La comunicazione con il cliente, tecniche di accoglienza e gestione del reclamo.

- **L'organizzazione della sala (3 ore)**

L'arredamento della sala, organizzazione e stili di servizio, le attrezzature e le utensilerie della sala colazione e ristorante, la mise en place.

- **L'organizzazione del reparto bar (3 ore)**

L'arredamento del bar, progettazione, organizzazione, attrezzature ed utensili, i bicchieri del bar, le diverse fasi di lavoro del bar, l'office e la sua funzione.

- **Il menù (3 ore)**

Conoscerlo e saperlo utilizzare

- **La caffetteria (6 ore)**

Il caffè e le sue varietà (robusta e arabica), i paesi produttori, le 5 "M", la macchina per l'espresso, il macinadosatore, le miscele, tecniche di manutenzione e pulizia della macchina da espresso, le attrezzature della caffetteria, diverse tecniche di preparazione del caffè, i vari tipi di caffè: espresso, caffè lungo, ristretto, macchiato, marocchino, mokaccino, schiumato, shekerato..., l'uso del latte in caffetteria: il cappuccino, il latte macchiato, tecniche di servizio del caffè al banco e al tavolo, i nervini (caffè, tè, matè, cacao, karkadè).

- **Il servizio delle prime colazioni (3 ore)**

L'attrezzatura per il servizio della prima colazione, l'allestimento della sala e dei tavoli a buffet, i prodotti del breakfast, il servizio colazione in camera

- **Gli snack ed i buffet (3 ore)**

- Allestimento di un buffet, organizzazione del servizio, sandwiches, toast, tartine, canapes, le decorazioni da buffet

- **Il vino, gli spumanti la birra (8 ore)**

Il servizio del vino: successione dei vini a tavola, temperatura di servizio, presentazione, apertura, servizio del vino e degli spumanti. Tecniche di degustazione ed assaggio: l'analisi visiva, l'analisi olfattiva e l'analisi gustativa. Le tipologie di bicchieri e loro corretto impiego. Tecniche di abbinamento cibo-vino, la carta dei vini. Tecniche di spillatura e degustazione della birra

- **I cocktails, i frullati e gli sciroppi (3 ore)**

Tecniche di preparazione di un cocktails e servizio, tecniche di miscelazione, setup, misure e grammature, i bicchieri da cocktails, classificazione americana dei drinks, gli aperitivi alcolici ed analcolici, bitter e vermouth, i frullati e gli sciroppi. La birra: tecniche di spillatura e degustazione.

- **Tecniche di miscelazione (6 ore)**

La scelta dei bicchieri, l'utensileria per la miscelazione, misure e grammature, classificazione americana dei drinks

- **Normative igienico/sanitarie: HACCP (8 ore)**
- **Prevenzione e sicurezza sul lavoro**

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 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	€ 1420,00 + IVA 22% + € 10,00 per coperture assicurative
ATTESTATI	Rilascio attestato di qualifica professionale per Commis di Sala/Bar (1° livello) , 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	€ 278,00 IVA 22% inclusa + 2 rate consecutive mensili di € 733,00 IVA inclusa oppure € 278,00 IVA 22% inclusa + 12 rate mensili da € 129,00 IVA inclusa

Con il patrocinio e la collaborazione di:

