

**DIVENTA**

# MAÎTRE DI SALA



## DOVE LAVORA

Lavora nei ristoranti, nei caffè nelle grandi catene alberghiere oppure per le aziende di catering che fanno banchetti. E' un lavoro molto richiesto, in Italia e all'estero, che permette di lavorare nei luoghi più belli e rinomati del mondo



## CARATTERISTICHE

Ascolta i clienti, è cortese e paziente. Sa comunicare nelle lingue straniere e ha una presenza e un portamento impeccabile. Sa organizzare il proprio tempo, lavorare in gruppo e sostenere ritmi intensi e orari flessibili



## COSA FA

Accoglie e serve i clienti nei ristoranti, nei caffè o ai banchetti, li ascolta e li consiglia nella scelta, apparecchia i tavoli al meglio, assicura che i locali siano in ordine e accoglienti, comunica le comande alla cucina. Prepara cocktail e conosce gli abbinamenti tra piatti e vino. È specialista della preparazione di bevande da caffetteria, estratti e aperitivi

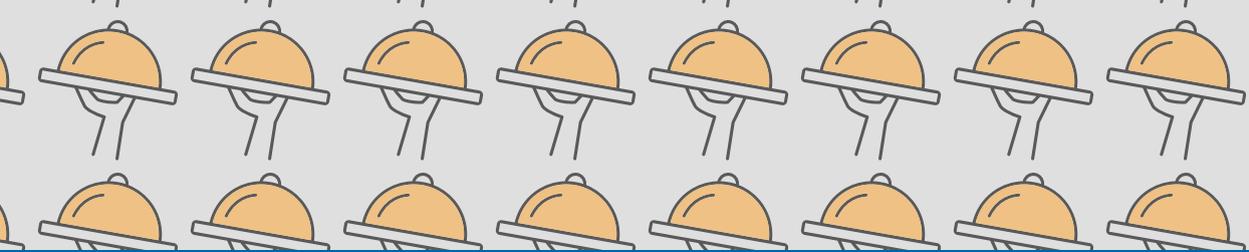


## COME DIVENTI

## MAÎTRE DI SALA

Scopri il nostro percorso 

- ▶ Alternanza Scuola-Lavoro in Italia e all'estero
- ▶ Esperienze reali in partnership con aziende
- ▶ Eventi di matching e inserimento lavorativo con imprese del settore
- ▶ Inserimento curriculum sul portale Zanardelli Aziende
- ▶ Possibilità di svolgere il percorso tramite l'Apprendistato di 1° livello (pag. 44)



## OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

Allestimento Sala e Somministrazione Piatti e Bevande

CLUSANE PONTE DI LEGNO

### TITOLO ACQUISITO

Qualifica di Istruzione e Formazione Professionale di III livello EQF, rilasciata da Regione Lombardia, valida su tutto il territorio nazionale e UE.

### SBOCCHI FORMATIVI

1. Possibilità di accedere al quarto anno nel percorso di **Tecnico dei Servizi di Sala-Bar** (Annuale, 990 ore). Titolo acquisito: Diploma Professionale Regionale di Istruzione e Formazione Professionale di IV livello EQF, rilasciato da Regione Lombardia, valido su tutto il territorio nazionale e UE.

2. A conclusione del 4° anno, possibilità di prosecuzione nel 5° anno presso Istituti Professionali al fine di ottenere il diploma di maturità.

### COMPETENZE DI BASE

Lingua italiana, Lingua inglese, Diritto e Economia, Storia e Geografia, Matematica, Scienze, Informatica, IRC, Attività motorie, Personalizzazione

### COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI

Sicurezza/Ambiente/Qualità, Laboratorio sala e bar, Merceologia igiene e dietologia/Scienze dell'alimentazione, 2° lingua straniera, Marketing e gestione d'impresa, Inglese professionale, Tecnica turistica alberghiera

### DURATA

- ▶ **TRIENNALE**
- ▶ **990 ORE** annue
- ▶ Dal **LUNEDÌ** al **VENERDÌ**

AREE FORMATIVE	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO
COMPETENZE BASE	499	389	340	360
TECNICO-PROFESSIONALI	491	321	290	230
STAGE	-	640		400
<b>TOTALE ORE</b>	<b>990</b>	<b>990</b>	<b>990</b>	<b>990</b>

SETTORE AGROALIMENTARE E TURISMO/SPORT