

**PER CHI...**

- è interessato al mondo del turismo e della ristorazione
- ha buona attitudine all'accoglienza
- è attratto dalle problematiche legate agli alimenti e alla salute

**SE...**

- ti interessa conoscere l'abbinamento cibo-vino
- ti interessa conoscere il settore vitivinicolo
- ti interessa partecipare all'organizzazione di pranzi e buffet adatti per le diverse occasioni
- sei curioso di conoscere le modalità di realizzazione dei principali piatti della cucina regionale e internazionale

**IL QUALIFICATO IN QUESTO PROFILO PROFESSIONALE HA COMPETENZE:**

- di enogastronomia e turismo
- di organizzazione e esecuzione del servizio di sala e bar
- di educazione alimentare e igiene
- linguistiche e informatiche integrate con quelle di ambito professionale

**PER ESSERE IN GRADO DI:**

- operare in qualità di "commis" di sala o di bar in grandi alberghi, ristoranti, imprese di ristorazione collettiva o imprese di banqueting, bar, pub.
- utilizzare strumenti, attrezzature e materie prime per la realizzazione di servizi avanzati (lampada)
- organizzare i diversi tipi di servizio di sala/bar

**OGNI ANNUALITA' DEL PERCORSO TRIENNALE PREVEDE 990 ORE DI FORMAZIONE DISTRIBUITE IN 30 ORE SETTIMANALI**

LE ORE DEDICATE ALLO SVILUPPO DELLE COMPETENZE DI BASE (italiano, matematica, inglese, francese, ecc.) RAPPRESENTANO IL 50% DELLE ORE CORSO E SONO CONTESTUALIZZATE AL PROFILO PROFESSIONALE.

**NOI TI OFFRIAMO**

- Docenti tecnici titolari di attività nell'ambito della ristorazione
- Incontri con professionisti del settore economico
- Alternanza scuola lavoro in grandi alberghi, ristoranti, imprese di ristorazione collettiva o imprese di banqueting, bar, pub
- Progetti per il consolidamento dello studio delle lingue, soggiorni studio all'estero, progetti di scambio culturale

**Una scelta che prepara al mondo del lavoro e consente la prosecuzione in ambito scolastico o in quello formativo con il 4° anno di Diploma Tecnico di Sala.**

LE ORE DEDICATE ALLO SVILUPPO DELLE COMPETENZE PROFESSIONALI VENGONO SVOLTE COMPLETAMENTE A LIVELLO LABORATORIALE (LABORATORIO DI SALA, LABORATORIO DI BAR, LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE).

LE ORE DESTINATE AGLI STAGE AZIENDALI DURANTE IL 3° ANNO SONO SUPPORTATE DA UN PROGETTO INDIVIDUALIZZATO PER OGNI SINGOLO ALLIEVO.