

PIEMONTE



fondo
sociale europeo

FONDI STRUTTURALI E DI INVESTIMENTO
EUROPEI 2014/2020



apro»
scuola

Ad ALBA



APRO Formazione - IL POSTO GIUSTO PER TE

MAÎTRE e BARISTA

OPERATORE della RISTORAZIONE Servizi di Sala e Bar

- CORSO di **QUALIFICA TRIENNALE**
- **STAGE IN AZIENDA** e/o
- **STAGE all'ESTERO** con il progetto **ERASMUS+**
- **Dà accesso a percorsi di specializzazione o diploma**

TECNICA e PRATICA PROFESSIONALE di SALA e BAR ■
MERCEOLOGIA ed IGIENE ALIMENTARE ■
TURISMO ed ENOGASTRONOMIA ■
INGLESE e TEDESCO TECNICO ■
MATERIE di BASE ■



apro»

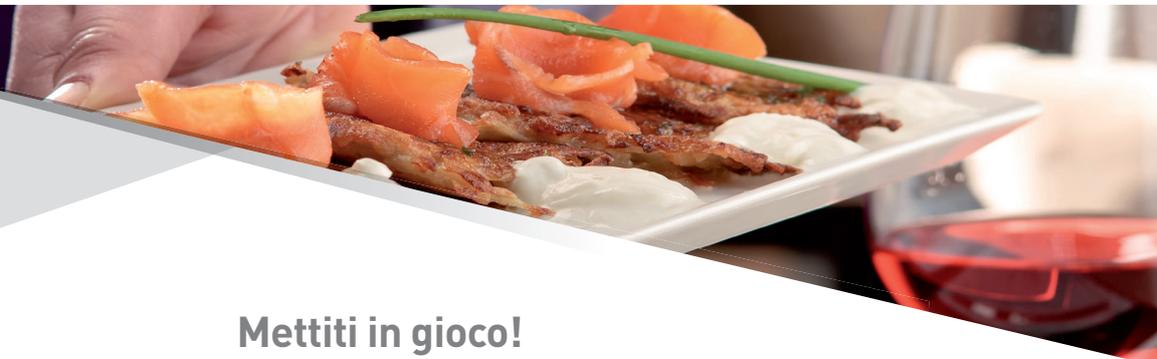


REGIONE
PIEMONTE

per una crescita intelligente,
sostenibile ed inclusiva

www.regione.piemonte.it/europa2020

INIZIATIVA CO-FINANZIATA CON FSE



Mettiti in gioco!
 Per il tuo futuro scegli la scuola dei mestieri.
Corso per MAÎTRE e BARISTA

OPERATORE della RISTORAZIONE Servizi di Sala e Bar (Triennale)

DURATA: 990 ore all'anno per tre anni comprensive di un periodo di **STAGE** nel terzo anno, di cui una parte potrà essere svolta all'estero con i **Progetti Mobilità Erasmus+**

CALENDARIO delle LEZIONI A.F. 2019-2020:
 da settembre 2019 a giugno 2020

ORARIO delle LEZIONI:
 da lunedì a venerdì dalle 8,15 alle 13,15 con uno/due rientri pomeridiani dalle 14,00 alle 17,00

PREVISIONE INIZIO CORSO: settembre 2019

POSTI DISPONIBILI: massimo 25

COSTO COMPLESSIVO del CORSO:
 Il corso è **GRATUITO** per chi possiede i requisiti richiesti in quanto finanziato da quote pubbliche, derivanti dal POR FSE 2014-2020, che sono a carico del Fondo Sociale Europeo, della Regione Piemonte e dello Stato.

CERTIFICAZIONE OTTENIBILE: Qualifica Professionale

DESTINATARI e PREREQUISITI:
 il corso si rivolge a giovani (ragazze e ragazzi) in possesso di licenza di scuola media inferiore, previo superamento del test di ingresso ove richiesto*

SEDE di SVOLGIMENTO: strada Castelgherlone, 2/A ALBA (CN) vicinanze piscina comunale

OBIETTIVI del CORSO:
 il corso ti insegna a lavorare come barista, a curare il servizio in sala ristorante, accogliere i clienti e presentare menu e carta dei vini

MATERIE:
TECNICA E PRATICA PROFESSIONALE DI SALA-BAR preparazione e allestimento della sala ristorante, effettuazione del servizio di sala e preparazione prodotti di caffetteria e servizio bar
MERCEOLOGIA studio degli alimenti e della legislazione alimentare
IGIENE ALIMENTARE studio dei valori nutritivi degli alimenti, norme igieniche da seguire durante la preparazione, conservazione dei prodotti
INGLESE e TEDESCO TECNICO acquisire capacità per relazionarsi con clienti stranieri, studio di termini tecnici inerenti la professione
ENOGASTRONOMIA ricerca di informazioni sui prodotti e ricette tipiche del territorio. Studio di vini e abbinamenti e tecniche di degustazione

Inoltre sono previste le seguenti materie di base:
 lingua italiana, lingua inglese, matematica, scienze, informatica, economia, educazione alla cittadinanza, orientamento, qualità, igiene e sicurezza sul lavoro

MODALITÀ e TEMPI di ISCRIZIONE:
 iscrizioni online come da indirizzo del Ministero sul sito **www.iscrizioni.istruzione.it** utilizzando il codice meccanografico **CNCF00500R**. Eventuali inserimenti successivi verranno valutati previo colloquio orientativo solo su appuntamento

L'autostazione e la stazione ferroviaria sono collegate con la sede del corso tramite due linee di trasporto pubblico urbano (possibile abbonamento studenti).
 Nei giorni in cui è previsto il rientro pomeridiano è a disposizione degli studenti un servizio mensa convenzionato.

*sono previsti percorsi anche per allievi fino a 24 anni compiuti se in possesso di licenza media



In attesa di approvazione dalla Regione Piemonte e finanziamento nelle modalità di cui sopra



segui su:



ACCREDITAMENTO REGIONE PIEMONTE	
FORMAZIONE	
Sede di Alba	n°1391/001 - n°007/001
Sede di Canelli	n°007/004
ORIENTAMENTO	
Sede di Alba	n°1392/001 - n°332/001
Sede di Canelli	n°332/004
SERVIZI AL LAVORO	
Sede di Alba e Canelli	n°0024/F2



Sede Mons. G.B. GIANOLIO ALBA
 Str. Castelgherlone, 2/A - 12051 Alba (CN)
 Tel. 0173.28.49.22 - www.aproformazione.it - informa@aproformazione.it