

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](http://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

**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



Corso approvato dalla Regione Piemonte e finanziato nelle modalità di cui sopra



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

