



# SVOLTA con

## DIPLOMA PROFESSIONALE GRATUITO\*

# TECNICO DEI servizi di Sala e Bar

4° ANNO ad ALBA



**BARTENDER e CAMERIERE**  
**SALA - MIXOLOGY - MILK ART - HACCP**

**LABORATORI ATTREZZATI:**  
**BAR DIDATTICO, SALA RISTORANTE,**  
**SALA DEGUSTAZIONE**

**DOCENTI E PROFESSIONISTI**  
**DEL MONDO DEL LAVORO**

**STAGE IN ITALIA, ERASMUS IN EUROPA**

**CERTIFICA IL TUO INGLESE**  
**CON OXFORD UNIVERSITY**



**WSET, CERTIFICAZIONE**  
**INTERNAZIONALE SUL VINO**



**ENTRI SUBITO NEL MONDO**  
**DEL LAVORO, IN ITALIA O ALL'ESTERO**

**QUALIFICA GRATUITA\***



Per il tuo futuro scegli la scuola dei mestieri.

# Tecnico dei servizi di Sala e Bar

4° Anno

## DURATA:

990 ore di cui 300 ore di **ALTERNANZA Scuola Lavoro**

## CALENDARIO delle LEZIONI A.F. 2025-2026:

da settembre 2025 a giugno 2026

## ORARIO delle LEZIONI:

da lunedì a venerdì dalle 8,15 alle 13,15 con un rientro pomeridiano dalle 14,00 alle 17,00

## CERTIFICAZIONE OTTENIBILE:

Diploma Professionale (EQF 4)

## DESTINATARI e PREREQUISITI:

Giovani 15-24, che hanno terminato il ciclo, anche apprendisti, con qualifica professionale coerente. Qualifica di formazione professionale o diploma professionale triennale rilasciato dagli Istituti di Stato coerente con il percorso di destinazione.

**POSTI DISPONIBILI:** massimo 22 con selezione in base a colloquio motivazionale

## COSTO COMPLESSIVO del CORSO:

**il corso è GRATUITO** per chi possiede i requisiti richiesti in quanto finanziato da quote pubbliche, derivanti dal POR FSE 2021-2027, che sono a carico del Fondo Sociale Europeo, della Regione Piemonte e dello Stato

## SEDE di SVOLGIMENTO:

strada Castelgherlone, 2/A Alba (CN)

## PROGRAMMA DIDATTICO:

Il percorso consente l'acquisizione delle competenze di base e delle competenze chiave di cittadinanza previste per l'obbligo di istruzione e FP, delle competenze professionali previste dal profilo.

Le metodologie formative prevalentemente utilizzate nel percorso sono le seguenti: didattica laboratoriale, esercitazioni pratiche, lezione partecipata, stage aziendale, didattica attiva d'aula. Il corso mira anche a sostenere i partecipanti nella definizione di un

progetto professionale individuale e all'inserimento occupazionale nel comparto professionale di riferimento. Previo superamento della prova di valutazione finale, è previsto il rilascio della Diploma Professionale.

## MATERIE PROFESSIONALIZZANTI:

Merceologia  
Food and Beverage management  
Pratica professionale di Sala  
Pratica professionale di Bar  
Banqueting  
Tecnica di sommellerie  
Processi e tecniche gestionali  
Marketing e comunicazioni  
Tedesco tecnico

## MATERIE DI BASE:

Lingua Inglese, Lingua Italiana, Popoli e civiltà, Matematica, Scienze salute e ambiente, Competenza digitale, Economia e organizzazione aziendale, Orientamento, Recupero e approfondimenti, Sicurezza sul lavoro.

## MODALITÀ e TEMPI di ISCRIZIONE:

L'iscrizione va effettuata chiamando e prendendo appuntamento con l'accoglienza al nr. **0173.28.49.22**

**\* È prevista una prova di valutazione finale.**

**L'autostazione e la stazione ferroviaria sono collegate con la sede del corso tramite due linee di trasporto pubblico urbano (possibile abbonamento studenti).**

\*Eventuali inserimenti successivi verranno valutati previo colloquio orientativo solo su appuntamento

CORSO FINANZIATO DA FSE +

25092025



**Sede di ALBA** - Str. Castelgherlone, 2/A - 12051 Alba (CN)  
Tel. 0173.28.49.22 - [informa@aproformazione.it](mailto:informa@aproformazione.it) - WApp: 329.439.8227  
Videocall: [tawk.to/video/proformazione](https://tawk.to/video/proformazione) - **aproformazione.it**

