



SVOLTA con

Barman e Cameriere*

ad ALBA

LA SCUOLA CHE NON TI ASPETTI!

DOPO LA TERZA MEDIA E FINO AI 24 ANNI



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 GIÀ DAL 2° ANNO,
ERASMUS IN EUROPA, EVENTI E CONCORSI

CERTIFICA IL TUO INGLESE
CON OXFORD UNIVERSITY



WSET, CERTIFICAZIONE
INTERNAZIONALE SUL VINO



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

QUALIFICA TRIENNALE
GRATUITA*



Per il tuo futuro scegli la scuola dei mestieri.

Barman e Cameriere*

OPERATORE della RISTORAZIONE - Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande (Triennale - Duale)

DURATA: 990 ore all'anno per tre anni di cui una parte realizzata come **impresa formativa simulata, in alternanza scuola-lavoro e apprendistato**. Una parte potrà essere svolta **all'estero** con i Progetti Mobilità Erasmus+.



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 uno/due rientri pomeridiani dalle 14,00 alle 17,00

CERTIFICAZIONE OTTENIBILE: Qualifica Professionale (equivalente al 3° livello del quadro europeo EQF)

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*

POSTI DISPONIBILI: massimo 24 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) 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 PROFESSIONALIZZANTI:

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 ALIMENTARE** e legislazione. **IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE HACCP:** 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. **TURISMO e ENOGASTRONOMIA** ricerca di informazioni sui prodotti e ricette tipiche del territorio. Studio di vini e abbinamenti e tecniche di degustazione. Tecniche di comunicazione, Sicurezza sul lavoro e Alternanza.

MATERIE DI BASE:

lingua italiana, lingua inglese, matematica, scienze salute e ambiente, competenze digitali, economia e organizzazione aziendale, cittadinanza e pari opportunità, orientamento, popoli e civiltà, competenze chiave.

MODALITÀ e TEMPI di ISCRIZIONE:

iscrizioni online come da indirizzo del Ministero sul sito **www.miur.gov.it/-/iscrizioni-online** 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 IN ATTESA DI APPROVAZIONE E FINANZIAMENTO



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

051023

