

# Promoform

Ente di formazione professionale

AVVISO PUBBLICO NELL'AMBITO DEL PROGRAMMA GARANZIA GIOVANI IN SARDEGNA PER LA COSTITUZIONE DI UN ELENCO DI PERCORSI FORMATIVI VOLTI AD AGEVOLARE L'INSERIMENTO LAVORATIVO DI DESTINATARI DELLA SCHEDA 2A ATTRAVERSO LA CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE PROFESSIONALI, DESCRITTE NEL REPERTORIO REGIONALE DEI PROFILI DI QUALIFICAZIONE, VALIDE AI SENSI DEL SISTEMA NAZIONALE DI CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE E CLASSIFICATE AI SENSI DELLO EUROPEAN QUALIFICATIONS FRAMEWORK

## LINEA: Linea 1

### ADDETTO AI SERVIZI DI SALA

**DESTINATARI:** Giovani NEET di età compresa fra i 18 e i 29 anni e 364 giorni (Disoccupati e non frequentanti altri percorsi formativi)

**DURATA CORSI:** 200 ore

**TITOLO DI STUDIO IN ENTRATA:** EQF 2 – LICENZA MEDIA

**DCT:** 2022RS2A2069760

SEDE	CODICE	DCT EDIZIONE
CAGLIARI	S03051 – VIA VENTURI 14	2022RS2A2069760_2695

Il percorso formativo di ADDETTO AI SERVIZI DI SALA mira all'acquisizione di 2 competenze tecnico-professionali del Profilo: Addetto ai servizi di sala. Il profilo si occupa del servizio alla clientela negli esercizi pubblici del settore ristorativo. Le sue mansioni attengono l'accoglienza dei clienti, la raccolta delle ordinazioni, il servizio al tavolo e la consegna del conto occupandosi, se necessario, di riscuotere il corrispettivo dovuto. Si occupa, inoltre, di allestire la sala, apparecchiare e sparecchiare i tavoli secondo le scelte e le direttive della direzione e, normalmente, nelle sale di maggiore dimensione, la sua responsabilità ricade su un certo numero di tavoli da servire. Si relaziona, assumendosi la responsabilità del proprio operato, con il Maître e con lo Chef. L'esercizio della professione richiede il rispetto delle norme igieniche e di sicurezza di cui al D.Lgs. 81/2008 ed al D. L. 155/1997 HACCP e di quanto previsto dalla L.R. 5/2006 in materia:

#### 1) Preparazione caffetteria e cocktail, bevande

Al termine del percorso la persona è in grado di: Preparare bevande calde utilizzando in sicurezza le attrezzature idonee e realizzare preparazioni alcoliche seguendo i dosaggi previsti, rispettando le norme igienico sanitarie vigenti, i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") e le relative prescrizioni e autorizzazioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale in materia di commercio nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

#### 2) Servizio in sala.

Al termine del percorso la persona è in grado di: Effettuare il servizio ai tavoli in raccordo con la cucina ed il bar.

ADA/UC:

- ADA: 1429 - Preparazione caffetteria e cocktail, bevande/ UC:637
- ADA: 9999808 - Servizio in sala/UC:1423

**Profilo di qualificazione (RRPQ):** 149 - Addetto ai servizi di sala

# Promoform

Ente di formazione professionale

<b>Denominazione ADA/UC</b>	ADA 1429/619- Preparazione caffetteria e cocktail, bevande
<b>Performance attesa</b>	Preparare bevande calde utilizzando in sicurezza le attrezzature idonee e realizzare preparazioni alcoliche seguendo i dosaggi previsti, rispettando le norme igienico sanitarie vigenti, i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") e le relative prescrizioni e autorizzazioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale in materia di commercio nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.
<b>EQF</b>	<b>3</b>
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Preparare e presentare le bevande (calde, fredde, alcoliche e analcoliche) secondo le relative tecniche di preparazione, valorizzando lo "stile" dell'azienda e recependo i desideri del cliente</li> <li>2. Provvedere all'adeguamento alla normativa in merito a: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, implementazione e monitoraggio del sistema HACCP</li> <li>3. Realizzare i principali tipi di cocktail utilizzando tecniche e strumenti a disposizione e rispettando le ricette definite</li> <li>4. Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità e la predisposizione di nuovi ordini</li> <li>5. Scegliere le attrezzature e i bicchieri adatti al tipo di bevanda, verificandone lo stato di funzionalità e pulizia</li> </ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Caratteristiche di funzionamento delle attrezzature e degli utensili per la preparazione di prodotti di caffetteria e di bevande alcoliche e analcoliche, per un utilizzo corretto ed in condizioni di sicurezza</li> <li>2. Informazioni essenziali in merito ad approvvigionamenti e consegne e modalità di registrazione e conservazione di tali informazioni ai fini della rintracciabilità</li> <li>3. Normativa di settore: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)</li> <li>4. Principali caratteristiche organolettiche dei prodotti utilizzati per la preparazione delle bevande al fine di verificarne la qualità e lo stato di conservazione</li> <li>5. Procedure di rifornimento e controllo ordini</li> <li>6. Tecniche e procedure per la preparazione e somministrazione di prodotti di caffetteria e di bevande alcoliche e analcoliche</li> </ol>

<b>Denominazione ADA/UC</b>	ADA: 9999808/1423- Servizio in sala
<b>Performance attesa</b>	Effettuare il servizio ai tavoli in raccordo con la cucina ed il bar.
<b>EQF</b>	<b>3</b>
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Controllare la qualità dei cibi e delle bevande predisposti anche servendosi della percezione visiva ed olfattiva</li> <li>2. Controllare lo stato di avanzamento della preparazione dei piatti tenendo conto delle esigenze manifestate dal cliente al fine di raccordare i tempi della cucina con quelli della sala</li> <li>3. Servire al tavolo o al banco le pietanze e le bevande, adottando le misure previste dalla normativa igienico-sanitaria in materia di somministrazione di alimenti e bevande, e svolgendo le eventuali operazioni di rifinitura e presentazione dei piatti</li> </ol>
<b>Conoscenze</b>	1. Funzionamento del processo e del ciclo di lavoro per la preparazione dei

# Promoform

## Ente di formazione professionale

	<p>cibi (cucina) ed organizzazione della sala per garantire la gestione dei tempi di evasione degli ordini e di attesa del cliente</p> <p>2. Tecniche di servizio in sala</p> <p>3. Tecniche di servizio per menù complessi: servizio alla guèridon, all'italiana, alla francese ed all'inglese</p> <p>4. Tecniche di somministrazione delle bevande</p> <p>5. Tecnologie e attrezzature utilizzate in cucina, in sala e nel bar e loro funzionamento</p> <p>6. Terminologia specifica in lingua straniera</p>
--	--

## Anagrafica dei moduli

	Moduli	Ore	di cui teoria	di cui WBL <sup>1</sup> (Worked based Learning)	ADA/UC
1	Preparazione di prodotti di caffetteria e bevande	90	40	50	ADA:1429/619
2	Servizio in sala	90	40	50	ADA: 20025/628
3	Imparare ad imparare	20	20		Competenza chiave:5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare
	<b>OTALE</b>	<b>200</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	

<sup>1</sup>Apprendimento nei contesti lavorativi (*Work Based Learning* – WBL) apprendimento nei contesti lavorativi reali