



ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE

Corsi riconosciuti e finanziati dalla Regione Veneto
e dal Fondo Sociale Europeo



#enaipveneto #gentedienaipveneto

www.enaip.veneto.it

Percorsi di istruzione e formazione professionale dopo la scuola media gratuiti
e riconosciuti dalla Regione del Veneto con DGR 851-852-853-854-855-856
del 6/2019 - DGR 1986 del 12/2016 - DGR 2029 del 12/2017 - DGR 1799 del
27/11/2018 - DDR 42 del 14/01/2019 - DGR 762 del 04/06/2019



Via A. da Forlì, 64/a
35134 Padova (PD)



049/86.415.55



padova@enaip.veneto.it

Realizzato a cura della Direzione Comunicazione e Promozione
ENAIP Veneto I.S.



Dal 1951 protagonisti della crescita.



PER I GIOVANI DOPO LA SCUOLA MEDIA

QUALIFICA PROFESSIONALE DI OPERATORE DELLA RISTORAZIONE: SERVIZI SALA E BAR

DIPLOMA DI TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR

**SISTEMA
DUALE** IMPARARE
LAVORANDO
IN ITALIA SI PUÒ

IL PERCORSO FORMATIVO

Per la **Qualifica** il percorso prevede l'acquisizione delle conoscenze ed abilità necessarie alle attività relative ai servizi di sala e di bar con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati e nella realizzazione di piatti semplici cucinati e allestiti. Si acquisisce l'organizzazione del lavoro nei tempi e negli spazi, nel rispetto delle norme sulla sicurezza e qualità igienico sanitarie. Si apprende come predisporre gli ordini e come somministrare pasti e prodotti da bar, ma soprattutto ci si mette alla prova perfezionando le competenze durante gli stage in azienda.

Per il percorso di Diploma, il **Tecnico** interviene con autonomia, esercitando il presidio del processo della ristorazione attraverso l'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, si acquisiscono competenze per la presentazione di prodotti cucinati ed erogazione di servizi avanzati, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri.

RAPPORTO SCUOLA - AZIENDA

Durante il percorso formativo triennale per la **Qualifica**, le competenze tecnico professionali vengono perfezionate attraverso l'esperienza di stage/tirocinio in azienda.

Il percorso per il **Diploma** si sviluppa nell'ambito del Sistema Duale: oltre a 490 ore di attività didattica in aule e laboratori, sono previste 500 ore di formazione in Aziende Partner del territorio, con la possibilità di attivare il contratto di apprendistato di I° livello.

OFFERTA FORMATIVA IN ENAIP VENETO

Si utilizzano i laboratori di informatica ed attrezzature per il servizio di dispensa e magazzino, banqueting, catering e sala e bar.

Il percorso di Diploma Professionale si caratterizza la co-progettazione della formazione scuola-lavoro e per l'ulteriore rafforzamento di:

- competenze tecnico professionali e di quelle culturali in particolare relative all'area matematica/scientifico tecnologica.
- grado di responsabilità e autonomia nello svolgimento delle attività

Oltre alla formazione, ENAIP offre esperienze professionalizzanti e per il potenziamento linguistico all'estero, attività sportive ed espressive extracurricolari.

STILI DI SERVIZIO TRADIZIONALI E INNOVATIVI ENOLOGIA BANQUETING

QUADRO ORARIO

COMPETENZE CULTURALI	1°	2°	3°	4°
Asse/Area linguaggi lingua italiana	95	75	60	50
Asse/Area linguaggi lingua inglese	75	70	50	90
Asse/Area matematica	75	60	120	130
Asse/Area scientifico - tecnologica	120	100		
Asse/Area storico, socio-economica	85	70	50	35
Insegnamento della religione cattolica	20	20	20	10
Educazione alle attività motorie	20	20	20	10
PROCESSI DI LAVORO				
Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro	90	100	82	
Qualità, sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale	15	20	20	
Gestione magazzino	35	20	35	
Preparazione alimenti	20	10	40	
Preparazione alimenti e pasti pronti per il cliente finale	125	90		
Servizio del cliente	180	145	205	
Accoglienza del cliente per la promozione del territorio	15	15	15	
Cultura della sicurezza alimentare (HACCP) e della salvaguardia dell'ambiente	10	10	10	
Accoglienza ed accompagnamento al lavoro	10	13	13	
Tirocinio/Stage		152	232	
Esami per la qualifica			18	
Gestione organizzativa del lavoro e prevenzione situazioni a rischio				137
Rapporto con i fornitori				54
Rapporto con i clienti				70
Definizione dell'offerta e ricerca e valorizzazione delle specialità della tradizione locale				156
Predisposizione del servizio				230
Esami per il diploma				18
ORE TOTALI	990	990	990	990