Costruisci il tuo futuro.
Scegli il tuo lavoro.

IeFP

"Percorsi triennali di Istruzione e Formazione Professionale" dopo la terza media.

Programma Operativo Regionale FSE 2014-2020
Regione Autonoma della Sardegna
Asse prioritario 3 - Istruzione e formazione
CCI 2014IT05SFOP002

CORSO triennale per

BARMAN

RIVOLTO AI GIOVANI DAI 14 AI 16 ANNI

Gratuito

techne TECHNOLOGICAL NETWORK

R&M Servizi S.r.l.
Ricerca e Management
Agenzia Formativa

Cos'è l'IeFP

Il sistema scolastico italiano pretende l'obbligo di frequenza scolastica fino al 16° anno di età. Tale obbligo può essere assolto con:

1) Iscrizione e frequenza del primo biennio di una qualsiasi classe di istituto superiore.
2) Iscrizione e frequenza di un corso di qualifica professionale programmato, gestito e finanziato dalla Regione.

La Regione Sardegna da a tutti i ragazzi che hanno terminato la 3^ media l'opportunità di scegliere un corso di qualifica regionale, alla conclusione del quale:

1) Si avrà un attestato di qualifica valido nel mercato del lavoro regionale, nazionale ed europeo.
2) Si avrà acquisito un mestiere "pratico" in base al quale si potrà essere regolarmente assunti da una Ditta o da un Ente Pubblico, oppure, per chi volesse, aprire una propria impresa.
3) Rientrare nel sistema scolastico statale risultando riconosciuti gli anni di qualifica, per cui frequentare il corso di qualifica sarà equivalente alla frequenza, per gli stessi anni, delle scuole superiori.

Il corso regionale IeFP (Istruzione e Formazione Professionale) è gestito in ogni aspetto; infatti la regione non solo paga il corso e i suoi docenti, ma fornisce gratuitamente libri, materiale didattico vario (penne, quaderni, compassi, ecc.), rimborsi viaggio, ecc.

Il sistema regionale di IeFP (Istruzione e Formazione Professionale) è una grande opportunità per tutte le famiglie sarde, riassunto:

a) E' un'alternativa concreata e utile per i ragazzi che non intendono proseguire gli studi.
b) Garantisce una qualifica valida nel mercato del lavoro.
c) Fa imparare un mestiere ai ragazzi che frequentano.
d) Consente di rientrare nella scuola pubblica senza perdere anni (spesso i ragazzi, passata l'età dell'adolescenza, si dimostrano di nuovo interessati alla scuola).
e) E' garantito e spesato totalmente.

Le Agenzie Formative **Techne** e **R&M Servizi** propongono e realizzano, per conto della Regione Sardegna, il seguente corso di qualifica:

BARMAN
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

A chi è rivolto

Giovani residenti in Sardegna, di età compresa fra i 14 anni e i 17 anni non compiuti e in possesso della licenza media.

CERTIFICAZIONE E QUALIFICAZIONE

Al termine del triennio il corso consente di acquisire una **Qualifica di Operatore Professionale** (3° livello europeo EQF), previo superamento dell'esame finale, rilasciata dalla Regione e riconosciuta a livello europeo.

INDENNITA'

La frequenza del corso è **gratuita**. Agli allievi saranno erogate le indennità di viaggio, quantificate in misura proporzionale al tempo medio di viaggio, per ciascuna giornata di effettiva presenza. Saranno inoltre forniti i libri e tutti i materiali didattici necessari.

PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA

Il modulo di iscrizione, il regolamento e la scheda del corso sono disponibili sul sito dei soggetti proponenti **www.techne.org** | **www.formazione.sardegna.it**

La domanda di iscrizione, corredata obbligatoriamente dalla documentazione richiesta, deve essere redatta esclusivamente sul modulo predisposto dal RT e deve pervenire tramite PEC a **rmservizisrl@pec.it** o a mano o tramite raccomandata A/R a:

R&M SERVIZI SRL
Via Monsignor Virgilio, n. 91
08048 - Tortolì (NU)

Presentazione del corso

L'OPERATORE DI SALA E BAR

La qualifica di “Operatore della ristorazione - Sala e Bar” nasconde un mondo molto complesso, corrisponde infatti a un’industria che riguarda e coinvolge tantissime attività: ristoranti, bar, hotel, centri commerciali, chioschi, ecc. Ovunque si vada, esiste un’offerta commerciale di cibi e/o bevande, perfino negli ospedali o nelle scuole, grazie ai distributori automatici.

Fino a qualche decennio fa tutto era più semplice: se volevi mangiare andavi al ristorante, se volevi bere andavi al bar. Oggi si mangia e si beve ovunque e a qualsiasi ora. Il bar propone cibo, musica, ballo, il ristorante apre il bar interno al pubblico, l’hotel offre la ristorazione anche alla clientela esterna, la banchettistica e organizza congressi. Esistono società di banqueting che organizzano un ricevimento nell’attico di un grattacielo.

In una società di servizi come la nostra, il settore Sala e Bar acquisisce sempre maggior importanza sotto il profilo economico e sociale, favorito dalla convivialità e dalla condivisione offerta da pietanze raffinate e bevande ricercate, il tutto coronato da un servizio curato, puntuale e attento alle esigenze dei commensali. Un comparto in continua espansione ed evoluzione e con esso le aziende di ristorazione, di ospitalità e i pubblici esercizi – ciò comporta immense opportunità di lavoro sia per gli operatori del settore sia per chi voglia diventare imprenditore ed entrare in questo mondo.

LA PROFESSIONE

L’Addetto ai servizi di sala e banco bar collabora nella somministrazione ai clienti di cibi e bevande. Esegue preparazioni semplici al banco e svolge servizio a buffet e ai tavoli, curando l'accoglienza del cliente, proponendo le disponibilità del banco bar o della cucina, recependo le ordinazioni, servendo al banco ai tavoli e svolgendo le operazioni di incasso. Si occupa inoltre della pulizia e dell'allestimento del banco, della sala e della attrezzature. Opera all'interno del sistema di HACPP attivato in azienda e nel rispetto delle regole di salvaguardia ambientale.

SBOCCHI PROFESSIONALI

L'attività viene generalmente svolta nell'ambito di un rapporto di lavoro dipendente .Talvolta a carattere stagionale - all'interno di mense, ristoranti anche self-service, bar e punti di ristoro, anche su mezzi di trasporto.
Soprattutto in contesti di micro impresa, questo tipo di attività sono spesso svolte dal titolare.

Piano di studi

TECNICO PROFESSIONALE

Lingua e letteratura italiana
Laboratorio di comunicazione
Inglese
Matematica
Scienze integrate
Informatica
Educazione alla salute
Geostoria
Transizione al lavoro
Diritto ed economia

TRASVERSALE OBBLIGATORIO

Cittadinanza attiva e pari opportunità
Igiene e salvaguardia ambientale
Qualità e sicurezza del lavoro

COMPETENZE DI BASE

Principi di igiene e organizzazione degli ambienti, attrezzature e utensili da cucina
Tecniche di stoccaggio bibite e prodotti da bar
Trattamento delle materie prime e predisposizione preparati di base
Gestione del cliente

DURATA

Triennale - 2970 ore complessive (990 per annualità)
Il corso si svolgerà al mattino.

SEDE DEL CORSO

Sanluri (VS)

Come raggiungerci

Via Monsignor Virgilio, 91
08048 - Tortolì (NU)
TEL. 0782 623088 - FAX 0782 222780 - EMAIL info@rmservizi.it
SITO WEB www.formazione.sardegna.it

technet TECHNOLOGICAL NETWORK

R&M Servizi S.r.l.
Ricerca e Management
Agenzia Formativa