



**ENAIIP**  
veneto

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE

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



#enaipveneto #gentedienaipveneto

[www.enaip.veneto.it](http://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. De Pol, 6  
30033 Noale (VE)



041/44.01.60



noale@enaip.veneto.it

Realizzato a cura della Direzione Comunicazione e Promozione  
ENAIIP 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 1° 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
<b>ORE TOTALI</b>	<b>990</b>	<b>990</b>	<b>990</b>	<b>990</b>