

# TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR (GASTRONOMO DI SALA)

Anno formativo: 2018/2019



Il Tecnico dei servizi di sala e bar interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo della ristorazione attraverso la partecipazione all'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, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri.

Al termine del percorso sarà in grado di:

- Condurre le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto
- Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione
- Identificare le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e curando il processo di approvvigionamento
- Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente
- Predisporre il servizio in relazione agli standard aziendali, alle esigenze della clientela ed alle nuove mode/tendenze
- Curare il servizio distribuzione pasti e bevande formulando proposte di prodotti adeguate per tipologia di abbinamento e momento della giornata



fondo  
sociale europeo

**Sede del corso:**

SAVIGLIANO  
Vicolo delle Orfane 6  
12038 Savigliano (CN)  
direzione.savigliano@cnosfap.net - [savigliano.cnosfap.net](http://savigliano.cnosfap.net)  
0172/726203

**Numero ore:**

990

**Fascia oraria:**

DIURNO

**Costo:**

GRATUITO

**Attestato:**

DIPLOMA TECNICO PROFESSIONALE

**Rivolto a:**

GIOVANI DI ETÀ INFERIORE A 25 ANNI  
(fino al compimento del venticinquesimo anno di età)  
ANCHE ASSUNTI IN APPRENDISTATO ai sensi dell'art. 43 del D.Lgs. 81/2105

**Requisiti:**

QUALIFICA PROFESSIONALE COERENTE CON IL PERCORSO ALIMENTARE



REGIONE  
PIEMONTE

per una crescita intelligente,  
sostenibile ed inclusiva

[www.regione.piemonte.it/europa2020](http://www.regione.piemonte.it/europa2020)

INIZIATIVA CO-FINANZIATA CON FSE