

**Gennaio 2025**

# CAMERIERE FLEX

## Corso Professionalizzante

### Attività:

- 120 ore di formazione teorico-pratica
- 80 ore di tirocinio curriculare
- 40 ore di competenze di base (digitali e linguistiche)

### A chi è rivolto:

- Persone disoccupate che intendono intraprendere un nuovo percorso di riqualificazione professionale

### Dove:

- Via C. Camozzi, 23, 22017 Menaggio (CO)- Aula Magna della Scuola Secondaria di Primo Grado

### Contattaci per i dettagli:

- CPI MENAGGIO: 0318255705
- IAL GRAVEDONA: 034489208



Corso gratuito inserito all'interno delle iniziative del Patto per le Competenze e l'Occupazione "Lario: creatività e attrattività per l'occupazione"



# PROGRAMMA

## **MODULO 1 - COMPETENZE DIGITALI, SELF MARKETING E COMUNICAZIONE (40h)**

- utilizzo di app tramite smartphone e tablet
- utilizzo di app e programmi per la creazione del CV e la ricerca attiva del lavoro
- sponsorizzazione e valorizzazione delle proprie competenze nel turismo e nella ristorazione
- gestione e-mail e archiviazione documenti
- la relazione e la comunicazione nel contesto lavorativo

## **MODULO 2 - NORMATIVA SU ANALISI DEI RISCHI E CONTROLLO DEI PUNTI CRITICI E SULLA DISCIPLINA IGIENICA DEI PRODOTTI ALIMENTARI/SALUTE E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO**

## **MODULO 3 - LABORATORIO DI SALA E BAR (48h)**

- Organizzazione del ristorante e del bar: gerarchie e ruoli
- Attrezzature e utensili di sala e bar: utilizzo e manutenzione
- Le fasi di lavoro in sala ed al bar
- Pulizia e riordino della sala e del bar
- Mise en place: preparazione della sala per il servizio (tavoli, posateria, bicchieri)
- Preparazione di caffè e bevande a base di caffè (espresso, cappuccino, macchiato)
- Le basi delle tecniche di miscelazione e la preparazione delle bevande
- Gestione delle ordinazioni e della relazione con il cliente

## **MODULO 4 - TECNOLOGIA ALIMENTARE (24h)**

- Conservazione degli alimenti: tecniche di stoccaggio e gestione degli sprechi
- La produzione, il menu ed il servizio in sala
- Elementi di scienze della nutrizione e la proprietà degli alimenti

## **MODULO 5 - LABORATORIO DI CUCINA (28h)**

- Organizzazione e pulizia delle aree di lavoro
- Tecniche di base del taglio di verdure
- Elementi di gastronomia
- Ricette per preparazione spuntino e menù rapidi

## **MODULO 6 - LINGUA STRANIERA - INGLESE (20 ore)**

- Interagire con il cliente in lingua inglese (accoglienza e servizio)
- Conoscenza dei termini più utilizzati nella ristorazione e nel turismo