

# Tecnico dei servizi di sala e bar – CAGLIARI – IV anno CORSO CONCLUSO

**DURATA:** 1 anno (990 ore)

---

**SEDE:** Cagliari

---

**AVVIO CORSO (IV Annualità):** 10 Ottobre 2022

**Pubblicata la GRADUATORIA DEGLI AMMESSI/E in seguito alla riapertura delle iscrizioni (20/02/2023)**

---

## **DESTINATARI/REQUISITI:**

Soggetti residenti o domiciliati in Sardegna, in possesso, alla data di acquisizione al SIL della Domanda di Partecipazione Telematica (DPT), di una qualifica professionale di Operatore (terzo livello EQF) conseguita:

- a seguito della frequenza di un percorso di istruzione e formazione professionale;
  - a seguito di un contratto di apprendistato.
- 

## **TITOLO CONSEGUITO**

Diploma Professionale di IV Livello EQF

Visualizza il BANDO:

Bando IFOLD IEFP.4 anno

---

## Descrizione del corso

<b>SEDE FORMATIVA E INDIRIZZO</b>	<b>I.FO.L.D. CAGLIARI</b> , via Peretti 1 – Telefono: <b>070/5489144</b>
<b>DESTINATARI</b>	<b>15 partecipanti</b> – Residenti o domiciliati in Sardegna in possesso, alla data di acquisizione al SIL della Domanda di Partecipazione Telematica (DPT), di una qualifica professionale di Operatore (terzo livello EQF) conseguita: <ul style="list-style-type: none"><li>• a seguito della frequenza di un percorso di istruzione e formazione professionale;</li><li>• a seguito di un contratto di apprendistato.</li></ul>
<b>DURATA IN ORE</b>	<b>990 ore complessive</b>

<p><b>DESCRIZIONE PROFILO</b></p>	<p>Il <b>Tecnico dei servizi di sala e bar</b> interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo dell'organizzazione ed erogazione dei servizi di 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. Possiede competenze funzionali all'approvvigionamento, immagazzinamento e conservazione di materie prime e prodotti, alla cura e all'erogazione di servizi personalizzati nell'offerta di bevande e abbinamenti enogastronomici. Il percorso proposto sarà articolato in 495 ore di attività d'aula e in 495 ore di attività di AFL.</p>
<p><b>CONTESTO DI ESERCIZIO</b></p>	
<p><b>OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO</b></p>	

Sede formativa del corso per Tecnico dei servizi di sala e bar:

**Cagliari** – Via Peretti 1 – 09121 – Tel. 070/5489144/121

---