

Molti dei nostri studenti e studentesse che hanno frequentato il corso di operatore della ristorazione, allestimento sala e somministrazione piatti e bevande:

> Lavorano come bartender in locali e strutture ricettive.

> Lavorano a contatto con il pubblico in ristoranti, pasticcerie e caffetterie.

> Hanno proseguito con il 4° anno, conseguito il Diploma e ora sono maître di sala in ristoranti qualificati.

## > Ora tocca a te!

*Scrivi la tua storia e conquista un futuro su misura per te!*

### > ENAIP Busto Arsizio

busto@enaip Lombardia.it / 0331 372111 / Viale Stelvio, 143 - 171 / 21052 Busto Arsizio (Varese)  
FB > @EnaipBusto / IG > enaipbusto

### > ENAIP Como

como@enaip Lombardia.it / 031 302075 / Via Dante, 127 / 22100 Como (Como)  
FB > @EnaipComo / IG > enaip\_como

### > ENAIP Melzo

melzo@enaip Lombardia.it / 02 95711812 - 95739867 / Via San Rocco, 3 - Via Gavazzi, 17 / 20066 Melzo (Milano)  
FB > @EnaipMelzo / IG > enaipmelzo

### > ENAIP Vimercate

vimercate@enaip Lombardia.it / 039 669294 / Via Dozio, 5/7 / 20871 Vimercate (MB)  
FB > @enaipvimercate / IG > enaipvimercate

### > ENAIP Voghera

voghera@enaip Lombardia.it / 0383 40139 / Via San Lorenzo, 14 / 27058 Voghera (Pavia)  
FB @EnaipVoghera / IG @enaip\_voghera

Il rispetto delle norme, sempre.

Ogni sede ENAIP applica i protocolli di legge per tutelare al meglio la sicurezza e la salute degli studenti, del personale e degli ospiti.



## CORSI DI FORMAZIONE PROFESSIONALE

Triennio e quarta annualità

# RISTORAZIONE SALA & BAR

**Operatore della ristorazione allestimento sala e somministrazione piatti e bevande.**

Per aspiranti maître e baristi, dai 14 ai 17 anni.

## Scopri il valore di un servizio eccellente.

Per un'ospitalità eccellente e un servizio professionale è importante saper consigliare l'ospite, ascoltarlo e farlo sentire con discrezione al centro dell'attenzione, al tavolo di un ristorante e al bancone di un bar.

# IL CORSO COME FUNZIONA

## > Stage all'estero

Attraverso il programma **Erasmus** (EuRoPean Community Action Scheme for the Mobility of University Students), un programma di mobilità studentesca dell'Unione europea creato nel 1987, Enaip organizza **stage all'estero**, nel rispetto delle norme anti-Covid dettate da ogni Paese.

## > Didattica a distanza, da noi per voi.

A tutti gli allievi iscritti viene abilitata gratuitamente la licenza personale **Microsoft Office 365**, un insieme di strumenti per sostenere le attività di apprendimento:

- una casella/indirizzo di posta elettronica per le comunicazioni con l'ente formativo e con i docenti;
- la possibilità di installare gli strumenti Office (Word, Excel, PowerPoint) su un massimo di cinque postazioni differenti o di utilizzarli online illimitatamente;
- l'accesso a Microsoft Teams per poter interagire con i propri compagni di corso, con i docenti e per effettuare le attività di formazione a distanza sincrona;
- uno spazio di archiviazione in Cloud di 1 terabyte, dove poter salvare i materiali e i documenti di studio.

**Con il corso di Operatore della Ristorazione: e allestimento sala / somministrazione piatti e bevande:** imparerai i processi di preparazione, somministrazione e vendita per bar e ristoranti. Avrai specifiche competenze organizzative, operative e comunicative, per diventare l'interlocutore professionale che assiste il cliente nella scelta di un menù o semplicemente in un momento di relax per un aperitivo al bar.

## Acquisirai diverse competenze:

ti specializzerai nell'assistenza clienti in sala e nei settori bar, caffetteria e pasticceria. Potrai assistere e consigliare i clienti e predisporre la sala e i tavoli, nonché organizzare e controllare che il servizio sia sempre all'altezza. Oltre alle principali caratteristiche degli alimenti, conoscerai il galateo dell'ospitalità.

**Possibilità di accedere ai percorsi IFTS di Formazione Tecnica Superiore e possibilità di frequentare il 5° anno e ottenere il Diploma di Scuola secondaria superiore:** ti specializzerai nell'assistenza clienti in sala e nei settori bar, caffetteria e pasticceria. Potrai assistere e consigliare i clienti e predisporre la sala e i tavoli, nonché organizzare e controllare che il servizio sia sempre all'altezza. Oltre alle principali caratteristiche degli alimenti, conoscerai il galateo dell'ospitalità.

## HELLO FRIENDS!

Dal 2018 siamo accreditati per la Certificazione di lingua inglese rilasciata da Trinity College London.  
[www.trinitycollege.com](http://www.trinitycollege.com)



**Il tuo impegno, un valore reale. Qualifica professionale riconosciuta e spendibile a livello nazionale e comunitario.**

## NESSUN COSTO

di iscrizione grazie al finanziamento Dote Scuola Regione Lombardia. In alcuni casi sono richiesti contributi per l'acquisto di materiali e attrezzature, ad uso personale degli allievi.

## DURATA

Dopo 3 anni Qualifica Professionale e Diploma Professionale al termine del 4°anno.

## FREQUENZA

da settembre a giugno, seguendo il calendario scolastico.

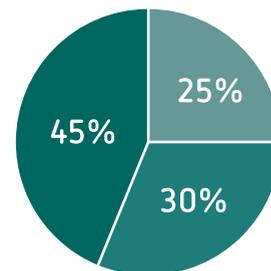
## STAGE - TIROCINIO

a partire dal II anno, in aziende convenzionate.

## APPRENDISTATO PER QUALIFICARSI LAVORANDO:

la normativa prevede la possibilità di attivare un contratto di apprendistato; gli apprendisti si formeranno per una parte di ore in azienda seguiti da un tutor aziendale e per un'altra parte presso i centri di formazione ENAIP Lombardia. Rif D.L. 81/2015 art 41, 42, 43, 46. Qui tutte le informazioni specifiche: [www.sistemaduale.lavoro.gov.it](http://www.sistemaduale.lavoro.gov.it)

## LA FORMAZIONE > 990 ORE ALL'ANNO



> 45%  
Approfondimenti culturali e competenze generali

> 30%  
Acquisizione di competenze tecnico-professionali

> 25%  
Stage in aziende del settore

