

ADDETTO QUALIFICATO ALLA GESTIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

Descrizione dell'iniziativa

Il corso, proposto da SFIA, si pone l'obiettivo di formare una specifica professionalità tecnica e che acquisisca capacità e competenze trasversali che renderanno il corsista in grado di operare nei servizi della ristorazione, a contatto con un pubblico variegato utenti e consumatori.

Il percorso formativo si sviluppa in due principali aree, la prima offre la padronanza di tecniche e terminologie specifiche, la seconda permettendo un corretto modo di relazionarsi con la clientela.

Sede del corso e modalità di svolgimento

Il corso si svolge nelle regioni:

- Piemonte, nella città di Torino
- Sardegna nella città di Olbia.

Le lezioni saranno dal lunedì al venerdì dalle 9:00 alle 18:00.

La durata e programma sintetico

Il corso ha una durata di 80 ore e si suddivide in 5 moduli:

- **Modulo 1** - 16 ore - *Operare nel settore della ristorazione.*
- **Modulo 2** - 16 ore - *Comunicazione con la clientela e valutazione del servizio.*
- **Modulo 3** - 32 ore - *Gestione pratica del servizio in sala.*
- **Modulo 4** - 16 ore - *Coordinamento dei collaboratori e delle procedure HACCP.*



Frequenza

La frequenza del corso è obbligatoria, non può essere inferiore al 80% delle ore previste al fine del rilascio dell'attestato.

Quota di iscrizione

Il costo del corso è pari a: 2112,00€.

È prevista la possibilità di dilazionare il pagamento in tre quote da emettere rispettivamente: al momento dell'iscrizione, a metà fruizione del corso e prima della sua conclusione.

A chi è rivolto

Non sono previsti requisiti specifici per accedere al percorso formativo, è gradita esperienza nel campo ristorativo o percorsi formativi inerenti al settore.

Contatti

