



Corso di somministrazione e vendita di alimenti e bevande



L'Artigian Service informa gli interessati che sono aperte le iscrizioni al:

- **Corso per addetto alla distribuzione di pietanze e bevande ed alla preparazione di piatti semplici**

La figura opera in ristoranti, alberghi o mense, collaborando nella vendita di pietanze e di bevande.

Esegue semplici preparazioni al banco e svolge servizio a buffet e ai tavoli, svolgendo attività di accoglienza del cliente, proponendo i piatti e le bevande previste nel menù, recependo ordinazioni, distribuendo le pietanze e svolgendo operazioni di incasso. Si occupa inoltre della pulizia e dell'allestimento del banco e della sala e della strumentazione.

Il corso, previo superamento dell'esame finale è **abilitante** all'esercizio di somministrazione di alimenti e bevande e alla vendita di prodotti alimentari, ai sensi della L.R. n. 5/06 (art 2, comma 4 lett. A).

È rivolto a tutti coloro che intendono avviare un'attività di impresa nel settore dei pubblici esercizi o nella distribuzione alimentare, sia che essi siano disoccupati, inoccupati o occupati.

Requisiti dei destinatari:

- Maggiore età (da compiersi al massimo entro il termine del percorso formativo)
- Essere cittadino italiano o della Comunità Europea o cittadino extracomunitario residente in Italia ed in possesso del permesso di soggiorno.
- Aver assolto gli obblighi scolastici



Obiettivo del corso:

Il percorso (strutturato ai sensi dell'All. A al Decreto Assessoriale N.739/1 del 28/02/2007) si prefigge lo scopo di:

- Dotare gli allievi degli strumenti necessari per la gestione di una attività commerciale, maturando la capacità di elaborare un proprio progetto originale;
- Preparare i partecipanti a sostenere l'Esame per il rilascio dell'attestato di **Addetto alla distribuzione di pietanze e bevande ed alla preparazione di piatti semplici** ai sensi del D.G.R. 12/33 del 10.03.2011, All. n.1) da parte della Regione Autonoma della Sardegna.

Il corso si articola nei cinque seguenti moduli:

1. Riconoscimento merceologico ed etichettatura degli alimenti
2. Manipolazione igienica e sicura degli alimenti
3. Gestione sicura del luogo di lavoro
4. Organizzazione e gestione operativa dell'esercizio Sab
5. Avviamento e gestione finanziaria, amministrativa e fiscale dell'esercizio Sab



➡ Nel corso delle attività formative, verranno utilizzate metodologie didattiche attive volte a suscitare e stimolare continuamente l'attenzione e la partecipazione degli allievi. I docenti terranno le lezioni equilibrando parti teoriche e pratiche dell'attività, mediante l'utilizzo di metodi e tecniche didattiche consolidate quali: lezioni frontali/tradizionali, simulazioni e studi di caso.



Per informazioni e iscrizioni non esitate a contattarci inviando una mail a formazione@artigianservice.it oppure chiamando al n. 0783-300296 dal lun. al ven. dalle ore 8.30 alle ore 13.00 e dal lun. al giov. dalle ore 15.30 alle ore 18.30.

Per rimanere sempre aggiornati seguite anche la nostra pagina Facebook

[“Artigian Service – Formazione Professionale”](#) e [“Formazione Professionale – Artigian Service Oristano”](#)

