

ID percorso	2997
Stato	Programmato
Figura professionale/Denominazione percorso	Operatore del servizio di sala - Cameriere
Tipologia percorso	Percorso lungo
Livello EQF	3
Settore Economico Professionale	SEP 23 - Servizi turistici
Numero Ore	300
Descrizione Qualificazione	L'Operatore del servizio di sala - Cameriere si occupa di allestire i tavoli secondo le scelte e le direttive del locale in cui lavora. E' deputato all'accoglienza del cliente, alla illustrazione del menù, alla annotazione e comunicazione dell'ordinazione e al servizio ai tavoli. Infine, predispone il conto e provvede alla riscossione del dovuto. Presta servizio presso aziende ristorative, turistico-ricettive e agenzie di catering. Può prestare servizio come lavoratore dipendente o può svolgere la professione "a chiamata" (job on call). Nel caso di contratti da lavoro dipendente, questi possono essere anche di tipo stagionale. Si relaziona, assumendosi la responsabilità del proprio operato con il Maître e con lo Chef. Gestisce in prima persona il rapporto con i clienti.
Unità di competenza	1 - Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari 2 - Predisposizione delle comande e degli ordini 3 - Preparazione degli spazi e degli ambienti per la ristorazione 4 - Realizzazione del servizio ai tavoli, al buffet ed al banco di cibi e bevande 5 - Accoglienza e assistenza al cliente nei servizi di ristorazione
Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti	Possesso di titolo attestante l'assolvimento dell'obbligo di istruzione. I prosciolti da tale obbligo e i maggiori di anni 16 possono accedere al corso previo accertamento del possesso delle competenze connesse all'obbligo di istruzione, fatto salvo quanto disposto alla voce "Gestione dei crediti formativi". Per quanto riguarda coloro che hanno conseguito un titolo di studio all'estero occorre presentare una dichiarazione di valore o un documento equipollente/corrispondente che attesti il livello del titolo medesimo. Per i cittadini stranieri è inoltre necessario il possesso di un attestato, riconosciuto a livello nazionale e internazionale, di conoscenza della lingua italiana ad un livello non inferiore all'A2 del QCER. In alternativa, tale conoscenza deve essere verificata attraverso un test di ingresso da conservare agli atti del soggetto formatore. Sono dispensati dalla presentazione dell'attestato i cittadini stranieri che abbiano conseguito il diploma di scuola secondaria di primo grado o superiore presso un istituto scolastico appartenente al sistema italiano di istruzione. Tutti i requisiti devono essere posseduti e documentati dal corsista al soggetto formatore entro l'inizio delle attività. Non è ammessa alcuna deroga
Descrizione esigenze espresse dalle filiere produttive	L'Operatore del servizio di sala - Cameriere si occupa di allestire i tavoli secondo le scelte e le direttive del locale in cui lavora. E' deputato all'accoglienza del cliente, alla illustrazione del menù, alla annotazione e comunicazione dell'ordinazione e al servizio ai tavoli. Infine, predispone il conto e provvede alla riscossione del dovuto. Presta servizio presso aziende ristorative, turistico-ricettive e agenzie di catering. Può prestare servizio come lavoratore dipendente o può svolgere la professione "a chiamata" (job on call). Nel caso di contratti da lavoro dipendente, questi possono essere anche di tipo stagionale. Si relaziona, assumendosi la responsabilità del proprio operato con il Maître e con lo Chef. Gestisce in prima persona il rapporto con i clienti.
Ore di formazione teorica in presenza	300
Ore DAD (modalità sincrona)	
Ore stage	90

Sede formazione teorica	Sede operativa dell'Ente di formazione Via Camillo Cucca 21, Brusciano
Ore KC	30
Possibilità di formazione a distanza	
Dati azienda 1 sede Stage	The Verace Group Società Cooperativa RISTORANTE - PASTICCERIA - BAR Sede Legale :Via Tirone, 14 - 80031 Brusciano (Na) – Sede Operativa: Via Pagliarella, 80030 San Vitaliano NA
Indennità oraria	1€ l'ora
Unità formative	UF1 Competenze digitali (KC) UF2 - Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari UF3 - Predisposizione delle comande e degli ordini UF4 - Preparazione degli spazi e degli ambienti per la ristorazione UF5 - Realizzazione del servizio ai tavoli, al buffet ed al banco di cibi e bevande UF6 - Accoglienza e assistenza al cliente nei servizi di ristorazione ) UF7 Stage