

Finanziato dal Programma Regionale Fondo Sociale Europeo Plus 2021-2027 – Priorità 1 Occupazione, ESO4.1, Azione a.1: Linee Guida per l'attuazione della Dote Inserimento Lavorativo – DGR N. 6316 del 15.06.2026.

RIPARTI CON DIL Dote Inserimento Lavorativo

REGOLE E PRATICHE PER IL SERVIZIO E L'ALLESTIMENTO DI SALA

OBIETTIVI

Il corso ha l'obiettivo di fornire ai partecipanti le conoscenze e le tecniche operative fondamentali per svolgere correttamente le attività di servizio e di allestimento della sala ristorativa. Al termine del percorso i partecipanti saranno in grado di predisporre gli spazi e i tavoli in funzione delle diverse tipologie di servizio, utilizzare correttamente attrezzature e materiali di sala, applicare le principali tecniche di *mise en place* e adottare comportamenti professionali adeguati nella gestione e nell'accoglienza del cliente.

Prerequisiti: Conoscenze di base del settore della ristorazione; predisposizione al contatto con il pubblico e al lavoro in squadra; interesse per le attività operative connesse al servizio di sala.

Sbocchi occupazionali: Cameriere/a di sala; addetto/a al servizio di ristorazione; addetto/a all'allestimento e riordino della sala.

MODULI

1. Il servizio in sala
2. Il servizio ai tavoli
3. HACCP e igiene degli alimenti

DESTINATARI

Persone prive di impiego residenti/domiciliate in Lombardia, che non abbiano attivato o concluso una dote nell'ambito del programma GOL negli ultimi 12 mesi, e non risultino iscritte ad altre politiche attive.

CERTIFICAZIONE/ATTESTATO

Attestato di partecipazione con riconoscimento di abilità e conoscenze ai sensi del decreto legislativo n. 13/2013 e della legge regionale n. 19/07.

16 ore in aula
Gratuito
Avvio: 21/10

***Avvio previo
raggiungimento
del numero
minimo
di iscritti.*

PER INFO E ISCRIZIONI - CESVIP LOMBARDIA CREMONA

via dell'Innovazione Digitale, 3 - 26100 Cremona
Tel. 0372.432868 - segreteria.cr@cesvip.lombardia.it

