



## ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE

Corsi riconosciuti e finanziati dalla Regione Veneto  
e dal Fondo Sociale Europeo



#enaipveneto #gentedienaipveneto

[www.enaip.veneto.it](http://www.enaip.veneto.it)

Percorsi di istruzione e formazione professionale dopo la scuola media gratuiti e riconosciuti dalla Regione del Veneto con leFP DGR 695-696-697-698 -699-735 del 5/2021 - DGR 2029 del 12/2017 - DGR 1799 DEL 11/2018 - DGR 1768 del 11/2019



Via Borgo Ruga, 40  
32032 Feltre (BL)



0439/30.02.37



[feltre@enaip.veneto.it](mailto:feltre@enaip.veneto.it)



Realizzato a cura della Direzione Comunicazione e Promozione ENAIP Veneto I.S.



Dal 1951 protagonisti della crescita.

PER I GIOVANI DOPO LA SCUOLA MEDIA

## QUALIFICA PROFESSIONALE DI OPERATORE DELLA RISTORAZIONE:

Alllestimento sala e somministrazione piatti e  
bevande.

## DIPLOMA DI TECNICO DELLA RISTORAZIONE

**SISTEMA  
DUALE** IMPARARE  
LAVORANDO  
IN ITALIA SI PUÒ

# IL PERCORSO FORMATIVO

## OPERATORE DELLA RISTORAZIONE INDIRIZZO ALLESTIMENTO SALA E SOMMINISTRAZIONE PIATTI E BEVANDE

Il percorso triennale per la **Qualifica** prevede l'acquisizione di conoscenze ed abilità per intervenire nei processi della ristorazione con autonomia e responsabilità secondo procedure e metodiche di operatività. La formazione valorizza l'applicazione e l'utilizzo di metodologie di base, strumenti ed informazioni per svolgere attività relative ai servizi di sala e di bar con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti semplici cucinati e allestiti, nel servizio di sala.

## TECNICO DEI SERVIZI DI SALA BAR

Il percorso annuale per il **Diploma**, come naturale proseguimento del precedente triennio, prevede l'acquisizione di conoscenze ed abilità per intervenire con autonomia esercitando il presidio dei processi dell'organizzazione ed erogazione dei servizi di ristorazione attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato. Il Tecnico possiede competenze funzionali all'approvvigionamento, immagazzinamento e conservazione di materie prime e prodotti, alla cura e all'erogazione di servizi personalizzati nell'offerta di bevande e abbinamenti eno-gastronomici.

Altro indirizzo possibile: **TECNICO DI CUCINA**

## RAPPORTO SCUOLA - AZIENDA

Durante il percorso formativo per la **Qualifica Professionale**, le competenze tecnico – professionali vengono perfezionate attraverso l'esperienza di **Stage/Tirocinio** in Azienda.

Il percorso per il **Diploma Professionale** si sviluppa nell'ambito del **Sistema Duale**: oltre a 490 ore di formazione a scuola, sono previste 500 ore di formazione in Aziende partner del territorio, con la possibilità di attivare il **contratto di apprendistato di 1° livello**.

Scuola ed Azienda co-progettano la formazione per valorizzare tutte le competenze tecnico – professionali e quelle culturali di area linguistica e matematico – scientifico – tecnologica ed implementare il grado di responsabilità ed autonomia nello svolgimento delle attività.

## OFFERTA FORMATIVA IN ENAIP VENETO

ENAIP Veneto offre servizi didattici volti all'**inclusione**, alla **personalizzazione** ed alla **partecipazione attiva** degli studenti, in **aule** e **laboratori** con attrezzature e strumentazione di settore, potenzia le **competenze digitali** e quelle **linguistiche** proponendo esperienze all'estero, **attività sportive** ed **espressive** extracurricolari.

## QUADRO ORARIO

COMPETENZE	1°	2°	3°	4°
Lingua Italiana e Comunicazione Multimediale	95	75	60	50
Lingua Straniera: Inglese	75	70	50	85
Matematica	75	60	100	100
Scienze	100	80		
Alfabetizzazione Informatica e Digitale	20	20	20	30
Diritto ed Economia	30	35	25	40
Storia e Geografia	35	35	25	
Competenza di Cittadinanza	20			
Insegnamento della Religione Cattolica	20	20	20	10
Educazione alle Attività Motorie	20	20	20	10
Accoglienza ed Introduzione allo Stage	10	13	13	
Tecniche di Pianificazione e Organizzazione	20	65	50	50
Lingua Straniera: Tedesco	30	45	50	50
Funzionamento, Monitoraggio, Manutenzione Attrezzature	40	15	32	
Sicurezza e Qualità	15	20	20	30
Conservazione e Stoccaggio Materie Prime	35	20	35	44
Realizzazione Piatti e Menù	140	90		
Preparazione Materie Prime e Semilavorati	35	10	40	
Servizio in Sala	110	100	100	150
Preparazione Prodotti per il Servizio	30	25	25	
Servizio al Bar	35	20	55	100
Elementi di Marketing				73
Presentazione Offerte Enogastronomiche				150
Stage		152	232	
Esami di Qualifica			18	
Esami di Diploma				18
	<b>990</b>	<b>990</b>	<b>990</b>	<b>990</b>