



## 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 781 del 6/2023 - DGR 864 del 7/2023 - DGR 1538 DEL 11/2022 - DGR 1740 del 12/2021 - DGR 1667 del 01/12/2020 - DGR 783 del 17/06/2023



### BASSANO DEL GRAPPA

Via C. Colombo, 94  
Tel: 0424/22.70.30

### CHIOGGIA

Isola dell'Unione, 1  
Tel: 041/45.82.299

### CONEGLIANO

Viale Venezia 12/C  
Tel: 0438/42.71.82

### DOLO

Via Brenta Bassa, 39  
Tel: 041/41.30.56

### FELTRE

Via Borgo Ruga, 40  
Tel: 0439/30.02.37

### ISOLA DELLA SCALA

Via Prato Fiera, 1  
Tel: 045/73.002.89

### LONGARONE

Via G. Marconi, 17  
Tel: 0437/77.03.18

### NOALE

Via A. De Pol, 6  
Tel: 041/44.01.60

### PADOVA

Via A. da Forlì, 64/A  
Tel: 049/86.415.55

### PIAZZOLA SUL BRENTA

Via V. Emanuele II, 1  
Tel: 049/55.900.46

### ROVIGO

Via G. Marconi, 7  
Tel: 0425/33.671

### VICENZA

Via Napoli, 11  
Tel: 0444/32.66.85

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



Organismo di Formazione  
accreditato  
dalla Regione  
del Veneto

Dal 1951 protagonisti della crescita.

PER I GIOVANI DOPO LA SCUOLA MEDIA



## QUALIFICA PROFESSIONALE DI OPERATORE DELLA RISTORAZIONE: SALA E BAR

Allestimento sala e somministrazione piatti  
e bevande

# 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 e abilità per intervenire, a livello esecutivo, nei processi della ristorazione applicando metodologie di base e utilizzando strumenti e informazioni per svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività relative alla preparazione dei pasti e ai servizi di sala e di bar. Vengono trattate competenze funzionali agli ambiti della scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti semplici cucinati e allestiti, nel servizio di sala.

## DOPO LA QUALIFICA

**TECNICO DEI SERVIZI DI SALA BAR**  
**TECNICO DI CUCINA**

## RAPPORTO SCUOLA - AZIENDA

Durante il percorso triennale per la *Qualifica* e il quarto anno per il Diploma Professionale, **Scuola e Azienda** co-progettano la formazione, per cui le competenze tecnico - professionali vengono acquisite e perfezionate in entrambi i contesti.

## OFFERTA FORMATIVA

ENAIP Veneto si avvale di metodologie didattiche che favoriscono l'apprendimento; offre servizi didattici per l'inclusione, la personalizzazione e la partecipazione attiva degli studenti; propone esperienze all'estero per potenziare le competenze linguistiche e attività sportive ed espressive extracurricolari per l'acquisizione di soft skills.

Tutte le nostre Scuole sono dotate di aule e laboratori con attrezzature e strumentazione di settore, offrendo così agli studenti l'opportunità di partecipare attivamente a sessioni pratiche ed esperienze di apprendimento dirette.

# QUADRO DELLE DISCIPLINE

COMPETENZE CULTURALI
Lingua italiana
Comunicazione multimediale
Cittadinanza
Alfabetizzazione informatica e digitale
Lingua straniera: inglese
Educazione alle attività motorie
Matematica
Insegnamento religione cattolica
Scienze
Diritto ed economia
Storia e Geografia

COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI
Preparazione piatti del menù
Preparazione materie prime e semilavorati
Servizio in sala
Preparazione menù del servizio bar
Servizio in bar
Conservazione e stoccaggio materie prime
Piano di lavoro
Lingua straniera: tedesco
Manutenzione strumenti e attrezzature
Enogastronomia
Sicurezza e qualità
Accoglienza e sviluppo soft skills
Accoglienza

## QUADRO ORARIO NEGLI ANNI

