



OPERATORE DELLA RISTORAZIONE ALLESTIMENTO SALA E SOMMINISTRAZIONE PIATTI E BEVANDE

VIADANA Calvisano

03

L'operatore interviene nel processo della ristorazione: servizi di sala e di bar, preparazione di piatti semplici cucinati e allestiti, con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati. Materie professionalizzanti: Laboratorio piatti e bevande, Laboratorio allestimento sala e bar, Tecnica di creazione bevande e cocktails, Food and beverage management, Tecniche di gestione e produzione servizi, Laboratorio spazi espositivi, Tecnica commerciale e contabilità, HACCP/Igiene, Pubblicità grafica e comunicazione multimediale, Sicurezza specifica, Tecnica gestione magazzino, Marketing, Sicurezza ambiente e qualità.

Contattaci