



POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE

OPERATORE della RISTORAZIONE

SALA & BAR

**Allattamento sala e somministrazione
piatti e bevande**

**TURISMO
E SPORT**



**CORSI
TRIENNALI
DIURNI**

qualifica professionale

- **CERTIFICAZIONE:** attestato di qualifica di Istruzione e Formazione Professionale di 3° livello EQF rilasciato dalla Regione Lombardia e valido su tutto il territorio nazionale
- **DURATA:** 3 anni
- **ORARIO:** da Lunedì a Venerdì dalle 8.00 alle 14.00 e dalle 10.00 alle 16.00
- **CONTINUITÀ FORMATIVA:** la qualifica dà accesso al 4° anno per il conseguimento del Diploma di "Tecnico dei servizi di sala e bar"



**a.f.g.p.
Centro Padre
Piamarta
Milano**

CORSI TRIENNALI DIURNI

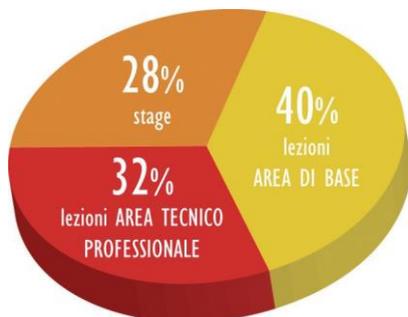
qualifica professionale

L'operatore della Ristorazione - Sala e Bar si occupa del servizio di piatti e bevande nell'ambito della ristorazione.

In particolare si occupa di:

- Contatto e accoglienza della clientela
- Servizio in sala pasti e bevande
- Preparazione drink e servizio bevande alcoliche
- Abbinamento CIBO - VINO

DISCIPLINE NEL TRIENNIO



QUALIFICA PROFESSIONALE 3° anno:

**OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - ALLESTIMENTO SALA
E SOMMINISTRAZIONE DI PIATTI E BEVANDE**

DIPLOMA PROFESSIONALE 4° anno:

**TECNICO DEI SERVIZI
DI SALA E BAR**

orari segreteria:
da Lunedì a Venerdì
dalle 7.30 alle 12.00
dalle 16.00 alle 17.00

A.F.G.P. Centro P. Piamarta
Via Pusiano 52, Milano - Tel. 02 26303500 - Fax 02 26303509
MM2 fermata di Cimiano oppure di Crescenzago

www.afgp.it

Centro Padre Piamarta

[afgp_piamarta](https://www.instagram.com/afgp_piamarta)