



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo



Regione
Lombardia



fse

DOPO LA 3° MEDIA PERCORSI TRIENNALI QUALIFICA PROFESSIONALE EUROPEA



ADDETTO SALA-BAR

PIAZZA GIOVANNI XXIII, 12
20064 GORGONZOLA MI
TEL. 02 951 6591
WWW.AFMG.IT -  - 



**ACCADEMIA FORMATIVA
MARTESANA**
CITTÀ DI GORGONZOLA

AREA RISTORAZIONE

I corsi dell'area ristorazione di Accademia Formativa Martesana toccano tutte le sezioni produttive del settore, dall'aiuto cuoco alla sala-bar alla pasticceria e panificazione. Il corso per aiuto cuoco ha come attività centrale la produzione di piatti e pietanze, quello per addetto di sala bar la somministrazione in sala o in locali caffetteria, quello di panificazione la preparazione di prodotti da forno e dolciari. La divisione in ambiti consente a ogni studente interessato ad un futuro impiego nella ristorazione e di scegliere il filone di attività a lui maggiormente idoneo e gradito.

ADDETTO SALA-BAR

Il corso da Addetto Sala Bar di Accademia Formativa Martesana prepara i ragazzi al lavoro in realtà di somministrazione di alimenti e bevande. Un percorso di gestione di sala, con nozioni teoriche e approfondimenti su etichetta e galateo, che parte sino dal primo anno durante le lezioni di **Tecniche di Sala**. La pratica avverrà nel corso delle ore di **Laboratorio Sala** dove oltre alle tecniche di apparecchiatura e servizio si apprenderanno metodi di cucina in sala come la cottura dei vari alimenti, il taglio e servizio della frutta. Il percorso laboratoriale prevede anche **Allestimento Sala**, disciplina incentrata sulle tecniche e le lavorazioni di corredo: lavaggio e stiro rispettivamente delle stoviglie e delle divise, realizzazione di centri tavola e decorazioni personalizzate e su misura di ogni tipologia di evento, disegno e personalizzazione di menu e planimetrie segnaposto. Durante le lezioni di **Tecniche di Bar** e le ore di **Laboratorio di Bar** si passa dalla caffetteria e la preparazione di Cocktail alla preparazione di insalate, panini, toast. Non possono mancare, in un contesto settoriale sempre dinamico e dove regna la pressione, le tecniche di "rinvenimento" delle pietanze preallestite. Completano il quadro lezioni di preparazione aperitivi, apericena e cocktail, questi ultimi da predisporre con movimenti ad effetto e coreografie.

4° ANNO – TECNICO DELLA RISTORAZIONE

Il quarto anno è finalizzato a formare una figura sempre estremamente interessante per il settore: quella di tecnico della ristorazione. Figura professionale formata nei molteplici aspetti dell'alimentazione e della corretta gestione, anche economica, delle derrate alimentari, con nozioni di Dietologia. Anche in questo percorso il focus centrale dell'ultimo anno di corso è l'imprenditoria di settore. Gli studenti apprendono conoscenze e nozioni utili, nel tempo, all'apertura e alla gestione di una attività in proprio, dal ristorante al bar all'azienda agrituristica. Fra le materie guida **Gestione Aziendale e Marketing**, con programma "cucito" sul settore della ristorazione.

ARTICOLAZIONE ORARIA NEL TRIENNIO E AL QUARTO ANNO

MATERIA	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO	
Scienze Alimentari	3	2	-	Merceologia	2
Tecniche di comunicazione	2	1	-	Lab. Cucina/Serv. Sala	6 [#]
Laboratorio di sala	4	3	3	Org. Aziendale	3
Laboratorio di BAR	3	2	3	Tec. Ec. Aziendale	3
Cura e allestimento della sala	-	3	2	Francese	3
Enologia	-	-	2	# serali ogni 15gg	
Russo	-	-	3		
ORE AREA PROFESSIONALE tot settimanale comprese materie di base	13/34	11/29	13/27	TOTALE SETTIMANALE	14/29
SETTIMANE DI TIROCINIO	2	6-8	10	SETTIMANE DI TIROCINIO	6