



OPERATORE DEL SERVIZIO DI SALA CAMERIERE

SEP 23: SERVIZI TURISTICI - LIVELLO EQF: 3

ESIGENZE DEL MERCATO E OBIETTIVI DEL CORSO

L'Operatore del servizio di sala - Cameriere si occupa di allestire i tavoli secondo le scelte e le direttive del locale in cui lavora. È deputato all'accoglienza del cliente, all'illustrazione del menù, all'annotazione e comunicazione dell'ordinazione e al servizio ai tavoli. Predisporre il conto e provvede alla riscossione del dovuto. Si relaziona, assumendosi la responsabilità del proprio operato, con il Maître e con lo Chef. Gestisce in prima persona il rapporto con i clienti.

Le aziende, che prima sottovalutavano il ruolo, negli ultimi anni hanno compreso l'importanza di questa figura professionale per l'economia del proprio business. Il cameriere, inquadrato spesso come **Guest Manager**, non è solo un profilo che serve cibi e bevande, ma è la figura che **vende tutti i prodotti e servizi** dell'azienda ricettiva o ristorativa. Sono richieste tecniche di **vendita, comunicazione e accoglienza**, la padronanza di almeno una **lingua straniera**, e la capacità di **interpretare le esigenze gastronomiche della clientela**. Al profilo sono richieste sempre più nozioni di **alimentazione e igiene**, di **gastronomia** (cucina regionale, nazionale e internazionale) ed **enologia**, e conoscenze in merito alle esigenze delle **diverse tipologie di clientela**. Deve essere empatico, mostrare educazione e savoir-faire, deve saper lavorare in team e sotto pressione.

Le aziende richiedono altresì un potenziamento delle tecniche di **gestione delle risorse umane**, delle tecniche di mantenimento delle **scorte di magazzino** e alla conoscenza di ricette e modalità di **preparazione dei piatti**, per un supporto gestionale al funzionamento della struttura.

UNITÀ DI COMPETENZA

- Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari
- Predisposizione delle comande e degli ordini
- Preparazione degli spazi e degli ambienti per la ristorazione
- Realizzazione del servizio ai tavoli, al buffet ed al banco di cibi e bevande
- Accoglienza e assistenza al cliente nei servizi di ristorazione
- Key competence digitali

300 ORE DI FORMAZIONE



210

ore did



90

ore stage

INDENNITÀ DI PARTECIPAZIONE E SEDI



1 €/ORA



STAGE

PARTNER
sedi aziende



TEORIA

ITS BACT
via Diaz 58 - NA



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



ANPAL
Agenzia Nazionale Politiche Attive del Lavoro



GOL
Garanzia Occupabilità Lavoratori

