

BARMAN e CAMERIERE

un percorso **triennale**
gratuito*
ad ALBA



✦ **Impara da barman
e professionisti del settore**

✓ **Libri e dispense
li forniamo noi gratuitamente**

➔ **Esperienza di Stage
ed Erasmus all'estero**

✓ **Dopo 3 anni avrai una qualifica
professionale gratuita* e potrai
lavorare o continuare a studiare**



**Se ti piace accogliere
le persone,**

*qui impari davvero a farlo: ogni
settimana ti metti alla prova tra
bancone e sala!*

*Lavorerai in squadra, insieme ad
**altri ragazzi con i tuoi stessi
interessi.***

*Se vuoi **trasformare le tue
passioni in un vero lavoro,**
scegli **Apro, la tua scuola
il tuo futuro...***



Si può raggiungere la scuola con autobus che partono
dalla stazione dei treni e dall'autostazione.
È possibile usufruire di una mensa convenzionata
nei giorni con lezioni pomeridiane.

scuola.aproformazione.it

iscriviti qui



BARMAN e CAMERIERE

un percorso **triennale**
gratuito*

apro

DURATA:

DURATA: 990 ore all'anno per tre anni di cui una parte realizzata come **impresa formativa simulata, in alternanza scuola-lavoro e apprendistato**. Una parte potrà essere svolta **all'estero** con i Progetti Mobilità **Erasmus+**.



CALENDARIO delle LEZIONI A.F. 2026-2027:

da settembre 2026 a giugno 2027

ORARIO delle LEZIONI:

da lunedì a venerdì dalle 8,15 alle 13,15 con uno/due rientri pomeridiani dalle 14,00 alle 17,00

CERTIFICAZIONE OTTENIBILE:

Qualifica Professionale (equivalente al 3° livello del quadro europeo EQF)

DESTINATARI e PREREQUISITI:

Il corso si rivolge a giovani (ragazze e ragazzi) in possesso di licenza di scuola secondaria di primo grado

POSTI DISPONIBILI:

Massimo 24 con selezione in base a colloquio motivazionale

COSTO COMPLESSIVO del CORSO:

Il corso è GRATUITO per chi possiede i requisiti richiesti in quanto finanziato da quote pubbliche, derivanti dal POR FSE 2021-2027, che sono a carico del Fondo Sociale Europeo, della Regione Piemonte e dello Stato

SEDE di SVOLGIMENTO:

Strada Castelgherlone, 2/A ALBA (CN) *vicinanze piscina comunale*

MATERIE PROFESSIONALIZZANTI:

PRATICA PROFESSIONALE DI SALA-BAR: preparazione e allestimento della sala ristorante, effettuazione del servizio di sala e preparazione prodotti di caffetteria e servizio bar. **MERCEOLOGIA ALIMENTARE** e legislazione. **IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE HACCP:** studio dei valori nutritivi degli alimenti, norme igieniche da seguire durante la preparazione, conservazione dei prodotti. **INGLESE e TEDESCO TECNICO** acquisire capacità per relazionarsi con clienti stranieri, studio di termini tecnici inerenti la professione. **TURISMO e ENOGASTRONOMIA** ricerca di informazioni sui prodotti e ricette tipiche del territorio. Studio di vini e abbinamenti e tecniche di degustazione. Tecniche di comunicazione, Sicurezza sul lavoro e Alternanza.

MATERIE DI BASE:

lingua italiana, lingua inglese, matematica, scienze salute e ambiente, economia e organizzazione aziendale, competenze digitali, popoli e civiltà, accoglienza e orientamento, competenze chiave, cittadinanza e pari opportunità.

MODALITÀ e TEMPI di ISCRIZIONE:

Iscrizioni online come da indirizzo del Ministero sul sito www.miur.gov.it/-/iscrizioni-online utilizzando il codice meccanografico **CNCF00500R**. Eventuali inserimenti successivi verranno valutati previo colloquio orientativo solo su appuntamento

OBIETTIVI DEL CORSO

il corso ti prepara a lavorare come aiuto cuoco in ristoranti, alberghi, imprese di ristorazione collettiva e catering

CORSO IN ATTESA DI APPROVAZIONE E FINANZIAMENTO

24112025



*Corso di qualifica professionale triennale gratuito finanziato da FSE, Regione Piemonte e Stato in OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande



Sede di ALBA - Str. Castelgherlone, 2/A - 12051 Alba (CN)
Tel. 0173.28.49.22 - informa@aproformazione.it - WApp: 329.439.8227
Videocall: tawk.to/videocall.apro - **aproformazione.it**