Operatore della ristorazione Indirizzo Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande

BASS 3 – Bar e Servizio Sala

Avviso approvato dalla Regione Toscana con Decreto Dirigenziale n. 3148 del 15/02/2024 che aggiorna e integra il Decreto Dirigenziale n. 8883/2023. Progetto approvato con Decreto Dirigenziale n. 17287 del 04/08/2025 e finanziato con Decreto Dirigenziale n. 23091 del 21/10/2025, realizzato nel territorio di Firenze dall'Agenzia formativa Comune di Firenze (OF0122) e La Base s.c. a r.l. (OF0178)
Codice progetto **322680**

Titolo del corso/attività	**BASS 3 Bar e Servizio Sala**
Tipo di attività	X Qualifica professionale
Figura professionale	Operatore della ristorazione indirizzo *"Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande"*
Descrizione degli obiettivi formativi e di competenza (con i possibili sbocchi occupazionali)	Alla fine del percorso l'allievo dovrà essere in grado di: - Servire in sala pasti e bevande; Preparare snack e piatti veloci da servire al bar, predisponendo ed abbinando le materie prime secondo le ricette e somministrare prodotti di caffetteria, gelati e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti. - Conoscere i luoghi di lavoro, le attrezzature, i prodotti e le materie; le buone prassi e le procedure necessarie nel rispetto della norma per svolgere la propria attività per la tutela dell'igiene e della sicurezza, per la salvaguardia della salute propria, dei colleghi e dei clienti - Conservare e stoccare i prodotti finiti, le materie prime e i semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico- sanitarie - Avere conoscenze specifiche, capacità tecniche e consapevolezza di dare attenzione e cura nel presidiare professionalmente le operazioni e le varie attività. - Avere competenze operative, organizzative e sociali da apprendere per la pratica lavorativa. - Particolare attenzione al consumo dei materiali e delle risorse per la sostenibilità ambientale, alla raccolta differenziata. Sbocchi occupazionali L'**OPERATORE DELLA RISTORAZIONE** opera generalmente con contratto di lavoro dipendente sia nelle imprese di media e grande dimensione (aziende di ristorazione collettiva: mense aziendali, scolastiche, ospedaliere; strutture alberghiere con servizio ristorante o grandi ristoranti strutturati) che in contesti di piccole imprese (trattorie, pizzerie e piccoli ristoranti in genere). Soprattutto in contesti di microimpresa, la figura coincide con il titolare. Per le imprese con attività caratterizzata da forte stagionalità anche il contratto applicato a questa figura professionale assume le caratteristiche stagionali
Contenuti didattici	**COMPETENZE BASE**: Comunicazione/Italiano, Arte e Creatività, Lingue Inglese/Francese, Matematica, Scienza e Ambiente, Multimedia, Storia e Geografia, Lavoro e Azienda, Costituzione e Cittadinanza, Scienze Motorie, P.E.I. - Progetti Educativi Integrati. **COMPETENZE RICORSIVE PER IL LAVORO:** Organizzazione dei luoghi di lavoro, Igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro, Principi di comunicazione, Principi di scienze della nutrizione: Alimentazione e dieta, Merceologia, Processi di approvvigionamento e conservazione. **COMPETENZE CARATTERIZZANTI DEL SETTORE RISTORAZIONE:** Storia e cultura dell'enogastronomia, Tecniche di allestimento e servizio sala, Laboratorio di servizio sala, Laboratorio di servizio bar e preparazione snack, piatti veloci, finger food; Laboratorio di sala bar: bar, caffetteria, colazioni; Laboratorio di enologia e abbinamento cibo, Diritto e tecniche amministrative delle imprese ristorative; Principi di food&beverage management e Strategie di comunicazione e marketing; English for waiters and bartenders. **ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO:** Impresa Formativa Simulata (I anno); Stage in azienda (II e III anno).
Durata complessiva:	Totale **: 2970** ore Formazione in aula/laboratorio: **2170** ore di cui 30 di accompagnamento Stage: **800** ore
Periodo di svolgimento	**Corso triennale: Settembre 2026 – Agosto 2029**
Calendario settimanale	**Dal lunedì al venerdì dalle 8:00 alle 14:00** **in alcuni giorni della settimana vi potranno essere anche rientri pomeridiani**

Sede di svolgimento	**Centro di Formazione professionale del Comune di Firenze** **Via Assisi, 20 – Firenze**
Numero di partecipanti previsto	**Max. 15 allievi** In presenza di alunni con disabilità certificata ai sensi della Legge 104/92, il numero complessivo di iscritti può essere ridotto a 12 iscritti.
Requisiti di accesso dei partecipanti	Giovani di età inferiore ai 18 anni in possesso del titolo conclusivo del primo ciclo di istruzione. I giovani di età inferiore i 18 anni che non hanno conseguito o non sono in grado di dimostrare di aver conseguito il titolo di studio conclusivo del primo ciclo di istruzione, possono essere ammessi purché vengano inseriti in un percorso finalizzato al conseguimento della licenza media in contemporanea con la frequenza del corso IeFP; la licenza media dovrà essere conseguita dall'allievo/a nell'anno scolastico e formativo precedente a quello di ammissione all'esame di qualifica del corso IeFP. Gli allievi stranieri devono essere in regola con il permesso di soggiorno e possedere un livello di conoscenza della lingua italiana A2 come da Quadro Comune Europeo di Riferimento per Lingue (QCER) in assenza delle certificazioni richieste è prevista una prova di lingua italiana (test scritto + colloquio) per accertare il livello di conoscenza.
Eventuale modalità di riconoscimento crediti ingresso	Sulla base di richiesta dell'interessato e presentazione di evidenze documentali potranno essere riconosciuti crediti in ingresso.
Verifiche e certificazione finali	A seguito di superamento dell'esame finale (due prove tecnico-pratiche professionali + colloquio) verrà rilasciata la qualifica di "Operatore della ristorazione" indirizzo *Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande.*
Modalità di iscrizione	Le domande d'iscrizione possono essere redatte: - Online: l'iscrizione Online avverrà, dal giorno 13/01/2026 al 14/02/2026, sulla piattaforma "UNICA" del Ministero dell'Istruzione e del Merito: https://unica.istruzione.gov.it - Dal 15/02/2026 al 31/07/2026 Su apposito modulo scaricato dal sito https://educazione.comune.fi.it e/o reperibili c/o le sedi: Centro di formazione Professionale Comune di Firenze, Via Assisi 20 - Firenze Tel. 055 229510-055 2207373; La Base, Via Leoncavallo 15/2 – Firenze Tel. 055 289977 – 055 2699241 Le iscrizioni possono essere consegnate a mano presso gli uffici del centro di Formazione Professionale Comune di Firenze, Via Assisi 20 oppure inviate via mail all'indirizzo cfp@istruzione.comune.fi.it
Eventuali agevolazioni previste per la partecipazione al corso	Non previste
Scadenza delle iscrizioni **Documenti da allegare alla domanda di iscrizione**	30/06/2026 prorogata al 31/7/26 Copia del documento d'identità in corso di validità, copia della Licenza media, eventuale Nulla Osta, Permesso di soggiorno in corso di validità per i cittadini stranieri.
Modalità di selezione degli iscritti	Qualora il numero delle domande superi quello dei posti previsti, si procederà a selezionare sulla base del colloquio motivazionale.
Informazioni:	**CFP**: Via Assisi 20, Firenze, Tel. 055 229510 – 055 2207373 e.mail: cfp@istruzione.comune.fi.it Orario: 8-13 dal lunedì al venerdì; 15-16,30 martedì e giovedì **La Base**: Via Leoncavallo 15/2, Firenze Tel. 055 289977 – 055 2699241 e.mail: info@labase.it Orario: 9-13 e 14.30 -16.30, dal lunedì al giovedì; 9-13 venerdì
Referente:	Dott.ssa Elisabetta Boddi

Il corso è interamente gratuito, in quanto finanziato con le risorse FSE+ 2021/2027 e rientra nell'ambito di Giovanisì (www.giovanisi.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani.

N.B. = I dati relativi all'organizzazione del Corso possono subire variazioni.

Capofila ***Partner***