



SALA E VENDITA

COSA SI IMPARA

- Discipline tradizionali
- Studio delle normative della ristorazione
- Tecniche di servizio di sala bar e gestione del cliente
- Studio degli alimenti e dei principi per una sana e corretta alimentazione
- Gestione delle aziende di ristorazione

SBOCCHI PROFESSIONALI

- Cameriere
- Sommelier
- Barman
- Gestore di locali e di mense scolastiche o aziendali
- Consulente di ristoranti, alberghi e industrie alimentari
- Food and beverage manager

DIDATTICA

- Laboratoriale
- Pluridisciplinare
- Digitale

TERRITORIO

Collaborazione nell'organizzazione di eventi

PCTO

Tirocini curriculari presso aziende leader