



CORSO PER CAMERIERE DI SALA CON LABORATORIO AL D.ONE

5 Maggio 2020 

ROSETO DEGLI ABRUZZI - Tra i “pilastri” fondamentali di ogni struttura ristorativa, c’è il personale di sala che, proprio perché così importante, deve essere ben formato. Un cameriere esperto, con un percorso di alta formazione, diviene automaticamente una figura professionale molto richiesta e può ambire agli scenari stellati dell’alta ristorazione.

Inoltre, le limitazioni imposte dall’emergenza sanitaria in corso e le scelte strategiche che gli operatori del settore della ristorazione saranno chiamati a compiere, per assicurare la ripresa in piena sicurezza delle attività, renderanno il mercato del lavoro ancor più selettivo e attento al livello professionale del personale di sala;

Da questi presupposti nasce il corso “Cameriere di sala” di Bestideas che prevede la collaborazione di D.one Ristorante Diffuso di Roseto degli Abruzzi (Teramo).

L’iter formativo risponde alle reali esigenze manifestate dal settore della ristorazione gourmet in Abruzzo ed è finalizzato all’inserimento lavorativo, attraverso un percorso didattico teorico-pratico progettato ad hoc.

L’esperienza laboratoriale viene realizzata direttamente all’interno della struttura ristorativa ed è guidata da esperti del settore. Pertanto, le competenze acquisite, saranno immediatamente spendibili nel mercato del lavoro.

Il corso, inserito nel Catalogo offerta formativa Par Nuova Garanzia Giovani Abruzzo, avrà una durata di 125 ore (60 d’aula e 65 di laboratorio) ed è completamente gratuito. I posti disponibili sono solo 8.

Destinatari della formazione sono i giovani neet con un’età compresa tra i 18 e i 29 anni (disoccupati, non sono iscritti a percorsi d’istruzione, università, corsi di formazione, tirocini extracurricolari).

Al completamento del corso sarà rilasciata un’attestazione di frequenza.

Per informazioni 085-49221 o info@bestideas.it.