






INFORMAZIONI PERSONALI



Mio Renato

-  Via Chiesa 15, 33090 Arzene (Italia)
-  3349072435
-  miorenato@virgilio.it
-  www.linkedin.com/in/renato-mio-791620161
-  Skype Renato Mio 94

Sesso Maschile | Data di nascita 10/06/1994 | Nazionalità Italiana

TITOLO DI STUDIO

Commis de Rang

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

09/07/2018–11/08/2018

Operaio di pulitura metalli

Giuseppe Scrofani
Via Marche 15, 31045 Motta di Livenza (Italia)
www.finiturelivenza.eu

Trattamento e rivestimento dei metalli

Nastratura

Smerigliatura

Burattatura

Lucidatura e spazzolatura metalli

29/05/2018–31/10/2018

Commis de Rang

Stefania
Via San Martino 34, 33087 Pasiano di Pordenone (Italia)
<http://www.villaluppis.it>

Cameriere presso Hotel Villa Luppis

Servizio colazione

Preparazione buffet

Accoglienza clienti

Servizio lunch

Servizio dinner

28/04/2018–01/05/2018

Cameriere

Hotel Caesar
Via Massalombarda 21, 48125 Lido di Savio Ravenna (Italia)
<http://www.caesarhotel.com/>

Cameriere presso Hotel Caesar di Lido di Savio Ravenna

Servizio colazione
Preparazione buffet
Accoglienza clienti
Servizio lunch
Servizio dinner

02/05/2017–24/09/2017

Cameriere

Apogia Hotels Beach
Via Croce del sud 42, Bibione (Italia)
www.hotel-bellevue.it

Gestione buffet colazioni

Gestione office

Gestione ordini fornitori bevande e cibi

20/05/2016–05/10/2016

Cameriere

Apogia Hotels Beach
Via Croce del Sud 49, Bibione (Italia)
www.hotel-bellevue.it

Gestione buffet colazioni

Gestione office

Gestione ordini fornitori bevande e cibi

08/04/2016–10/05/2016

Cameriere

AG. EUROCATERING SRL, Visinale di Pasiano (Italia)

Cameriere di servizio
Preparazione buffet
Servizio matrimoni
Servizio eventi aziendali
Preparazione mise en place

16/09/2014–14/12/2014

Lucidatore di metalli

P.M. DI CRISTANTE ROBERTO, Taiedo di Chions (Italia)

Trattamento e rivestimento dei metalli

Nastratura

Smerigliatura

Burattatura

Lucidatura e spazzolatura metalli

03/02/2014–02/05/2014

Lucidatore di metalli

P.M. DI CRISTANTE ROBERTO, Taiedo di Chions (Italia)

Trattamento e rivestimento dei metalli

Nastratura

Smerigliatura

Burattatura

Lucidatura e spazzolatura metalli

03/06/2013–20/12/2013

Lucidatore di metalli

P. M. DI CRISTANTE ROBERTO, Taiedo di Chions (Italia)

Trattamento e rivestimento dei metalli

Nastratura

Smerigliatura

Burattatura

Lucidatura e spazzolatura metalli

06/12/2011–17/12/2011

Cameriere

Forni di Zoldo (Italia)

Cameriere presso “Hotel Bosco Verde ***” – Forni di Zoldo (Bl)

Servizio in sala

Preparazione mise en place

Servizio lunch

Servizio dinner

Accoglienza clienti

29/04/2011

Cameriere

Gemona del Friuli (Italia)

Inaugurazione del monumento presso la Caserma Goi di Gemona del Friuli (Ud)

Servizio evento ed manifestazione Regionale

Preparazione buffet

Servizio aperitivi

- 16/03/2011–17/04/2011 **Cameriere**
Grado (Italia)
Stage presso Ristorante “La Darsena” – Grado(Go)
Servizio lunch

Servizio dinner
Accoglienza clienti
- 10/01/2011–13/02/2011 **Cameriere**
Corvara (Italia)
Stage presso “Hotel Greif *****” – Corvara(Bz)

Accoglienza clienti
Servizio lunch
Servizio dinner

Servizio colazione
- 21/12/2010 **Cameriere**
Trieste (Italia)
Catering presso Prefettura di Trieste

Servizio evento Regionale
Preparazione buffet
Servizio aperitivo
Servizio buffet
- 02/12/2010 **Cameriere**
Via Astemio, 5, 33038 San Daniele del Friuli (Italia)
www.relaispicaron.it
Cameriere per servizio evento Unione Cuochi FVG
Servizio dinner
- 20/10/2010 **Cameriere**
Grado (Italia)
“IV Flambè World Championship”presso “GrandHotel Astoria” – Isola Di Grado (Go)

Servizio evento Internazionale

Servizio dinner

Preparazione mise en place

Accoglienza clienti

10/09/2010

Cameriere

Magnano in Riviera (Italia)

Catering al 60° meeting della CISL presso “Green Hotel School” di Magnano in Riviera(Ud)

Servizio evento Regionale

Servizio lunch

Servizio buffet

Servizio aperitivo

Accoglienza clienti

24/02/2010–26/02/2010

Cameriere

Tarvisio (Italia)

Stage presso “Hotel il Cervo” di Tarvisio(Ud)

Servizio colazioni

Servizio lunch

Servizio dinner

Accoglienza clienti

13/02/2009

Cameriere

Aviano (Italia)

Giornata del risparmio energetico “Millumino di meno” presso I.A.Ldi Aviano (Pn)

Servizio lunch

Preparazione buffet

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

18/04/2017–18/04/2017

Attestato di frequenza al corso di formazione generale e formazione specifica nel settore professionale della ristorazione cameriere

ABA Associazione Bibionese Albergatori

Corso del Sole 6, 30028 Bibione (Italia)

www.bibionehotels.it

[Documenti collegati](#) Attestato di frequenza al corso di formazione generale e formazione specifica nel settore professionale della ristorazione cameriere

20/10/2014–21/10/2014 **Attestato di frequenza al corso di formazione generale e formazione specifica nel settore professionale operaio**
Confartigianato Imprese Pordenone

10/09/2008–27/06/2011 **Cameriere di sala e bar** Livello 2 QEQ
I.A.L. Centro Turistico Alberghiero di Aviano e Magnano in Riviera Green Hotel School, Aviano (Italia)
Diploma di Operatore alla ristorazione – Cameriere di sala e bar- Giugno 2011
Attestato di partecipazione alla manifestazione “Sulla strada per la sicurezza 2010”(ved. Allegato)

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre italiano

Lingue straniere	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
francese	A2	A2	A2	A2	A2
inglese	A2	A2	A2	A2	A2
tedesco	A2	A2	A2	A2	A2

Livelli: A1 e A2: Utente base - B1 e B2: Utente autonomo - C1 e C2: Utente avanzato
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze comunicative Ho affrontato ambiti di lavoro completamente diversi tra loro e ho lavorato con persone con culture diverse ed esperienze personali e lavorative diverse tra loro. Questo ha messo la prova le mie capacità. Oltre all'aspetto interpersonale, sono stato in grado di adattarmi a luoghi e regole nuove e sempre diverse e sono stato efficiente nell'apprendimento di tutto ciò che mi è stato insegnato, da ogni scambio, che fosse lavorativo o interpersonale, ho cercato di trarre il meglio e ne ho fatto, e ne continuo a farne, un grande bagaglio personale. Per quel poco di esperienza che mi caratterizza mi sono reso conto di avere una buona organizzazione lavorativa personale ma anche collettiva

- Competenze digitali**
- Buona padronanza dei programma di fotoritocco acquisita come fotografo a livello amatoriale
 - Buona padronanza degli strumenti della suite per ufficio (elaboratore di testi, foglio elettronico, programma di presentazione
 - Ottima utilizzazione dei programmi
 - Gimp
 - Photoshop
 - Office
 - Picasa
 - Flickr
 - Browser Facebook Twitter Google
 - Sistemi Operativi Windows XP e Vista
 - Fotografia

- Altre competenze** Competenze Artistiche
- Fotografia: Fermare l'emozione di un attimo in uno scatto. Riuscire a trasmettere ciò che provo in quell'istante in cui il mio sguardo volge su soggetto attraverso un' immagine.
 - Scrittura: Amo scrivere e sono soddisfatto di aver messo in pratica questa mia passione durante i vari lavori che ho svolto e che continuo a svolgere.

- Musica: Non ho barriere di cultura musicale, in quanto ogni cosa è sempre fonte di nuovo insegnamento. Nella musica come nella vita quotidiana non faccio distinzioni per razza o attraverso qualsiasi altro parametro socio culturale.

- Lettura e arte

Competenze tecnico - professionali e trasversali

- Sala e bar: Allestire le sale e i tavoli, predisporre l'area di lavoro e le attrezzature, scegliere e preparare le materie prime, produrre i semilavorati, assemblare i semilavorati, servire in sala, confezionare gli alimenti, preparare le bevande, gestire il magazzino.

Altre esperienze praticate

- Orientamento

- Utilizzare principi di Merceologia ed Igiene

- La barilatura: dei metalli viene utilizzata per brunire, sbavare, pulire, opacizzare, disincrostare, rimuovere la ruggine, lucidare, brillantare, indurire la superficie, preparare i pezzi per l'ulteriore rifinitura e sbavare gli attacchi di colata, gli sfoghi d'aria e le materozze delle pressofusioni. Il processo è abbastanza semplice: un buratto orizzontale, già contenente l'abrasivo in quantità opportuna, viene caricato con i pezzi e viene poi posto in roto-vibrazione. Le variazioni di questo processo di solito comprendono strumenti, acqua, lubrificanti e detergenti. Quando il buratto viene posto in rotazione il materiale si solleva fino a quando la gravità fa sì che il livello più alto venga a franare verso l'altro lato. Il buratto può anche avere pale, di solito in gomma, che corrono lungo l'interno del buratto, le quali girando catturano e sollevano le parti che alla fine scivolano o cadono.

- La nastratura, o smerigliatura, dei metalli è una operazione di finitura e pulitura della superficie dei metalli. Si può effettuare a mano o attraverso appositi macchinari passando con diversi nastri abrasivi, prima a grane grosse e in seguito sempre più fini, fino a raggiungere la levigatezza desiderata. Passaggio che si effettua con nastri abrasivi più fini come grana rispetto la sbavatura, è un trattamento che viene solitamente fatto per rimuovere tutti i segni e le impurità su ogni pezzo, anche per i piccoli buchi che il materiale può presentare, in modo da non avere nelle lavorazioni successive alcun problema di questo genere, preparando poi l'oggetto in modo che venga definitivamente smerigliato senza grossi problemi con nastri abrasivi finissimi, portando l'oggetto nel migliore dei modi alla fase dilucidatura.

- La burattatura o vibrofinitura è una lavorazione usata per migliorare le superfici metalliche e può avere diverse finalità: sbavatura, levigatura, lucidatura o altro. Si ottiene tramite impianti costituiti da vasche vibranti all'interno delle quali vengono immersi i pezzi da lavorare insieme ad altri elementi abrasivi o prodotti chimici specifici.

Patente di guida B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Il sottoscritto autorizza all'utilizzo dei propri dati personali ai sensi del D. lgs. 196/03 sulla Tutela della Privacy.

Data

01/05/2018

Firma

Renato Mio

Documenti collegati Attestato di frequenza con verifica dell'apprendimento Profilo professionale: Operaio , Attestato di partecipazione alla manifestazione sulla strada per la sicurezza 2010

ALLEGATI

- Attestato di frequenza al corso di formazione generale e formazione specifica nel settore professionale della ristorazione cameriere
- Attestato di frequenza con verifica dell'apprendimento Profilo professionale: Operaio
- Attestato di partecipazione alla manifestazione sulla strada per la sicurezza 2010
- Attestato di qualifica professionale Cameriere di sala e bar
- Attestato di qualifica professionale Cameriere di sala e bar
- Attestato di qualifica professionale Cameriere di sala e bar
- Attestato di qualifica professionale Cameriere di sala e bar

Attestato di frequenza al corso di formazione generale e formazione specifica nel settore professionale della ristorazione cameriere



ATTESTATO DI FREQUENZA

Formazione dei lavoratori

con superamento della verifica finale.

Formazione di ore: 8

PER AZIENDE A RISCHIO BASSO

AI SENSI DELL'ART. 37 T.U. 81/2008 E CON IL PROGRAMMA PREVISTO
DALL'ACCORDO STATO REGIONI DEL 21/12/11

rilasciato al

Sig. MIO RENATO

nato a SAN VITO AL TAGLIAMENTO (PN) il 10/06/1994

C.F. MIORNT94H10I403F

Per conto dell'azienda GAM S.R.L.

il corso è iniziato il 18/04/2017 e si è concluso il 18/04/2017

PROGRAMMA DEL CORSO

Modulo generale di ore 4

- a) Concetti di rischio, danno, prevenzione e protezione;
 - b) Organizzazione della prevenzione aziendale;
 - c) Diritti, doveri e sanzioni per i vari soggetti aziendali;
 - d) Organi di vigilanza, controllo e assistenza;
- Test finale.

Modulo specifico di ore 4

- Rischio infortuni,
- Meccanici generali,
- Elettrici generali,
- Macchine,
- Attrezzature,
- Cadute dall'alto.
- Rischio da esplosione,
- Rischio chimici,
- Nebbie - Oli - Fumi - Vapori - Polveri,
- Etichettatura,
- Rischio cancerogeni,
- Rischio biologici,
- Rischio fisici,

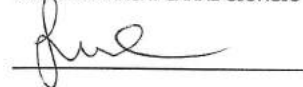
- Rumore,
 - Vibrazione,
 - Radiazioni,
 - Microclima e illuminazione,
 - Videoterminali,
 - DPI Organizzazione del lavoro,
 - Ambienti di lavoro,
 - Stress lavoro - correlato,
 - Movimentazione manuale carichi,
 - Movimentazione merci (apparecchi di sollevamento, mezzi trasporto).
 - Segnaletica,
 - Emergenze,
 - Le procedure di sicurezza con riferimento al profilo di rischio specifico,
 - Procedure esodo e incendi,
 - Procedure organizzative per il primo soccorso,
 - Incidenti e infortuni mancati,
 - Altri Rischio.
- Test finale.



STUDIO XFORMA
MORSANUTO ALEX
Via Ronchi, 40 - 30026 Portogruaro
P. IVA 03698380270
Cod. Fisc. MRS LXA 63E11 Z133Q
Tel. e Fax 0421 394830 Cell. 348 2218374

Sede del corso: Corso del Sole 6/1
Loc. Bibione - 30020 San Michele al T.to (VE)
Luogo e data, Portogruaro 03/05/2017

DOCENTE: ARCH. CANAL GIORGIO



Il presente attestato ha validità quinquennale dalla data di conclusione e superamento della verifica finale

Attestato di frequenza con verifica dell'apprendimento Profilo professionale: Operaio



ATTESTATO DI FREQUENZA con verifica dell'apprendimento

Si attesta che il Sig.

MIO RENATO

Nato a San Vito al Tagl.to (PN) il 10/06/1994

C.F. :MIORNT94H10I403F

Profilo professionale: Operaio

Ha partecipato con profitto al corso di formazione
FORMAZIONE GENERALE
FORMAZIONE SPECIFICA

previsti dall'Accordo Stato Regioni del 21/12/2011, punto 4

Rischio ALTO comparto PRODUZIONE
valido per il settore 25.61.00
della durata di 16 ore

*Ai sensi dell'art. 37 comma 1 e 2,
del decreto Legislativo 9 aprile 2008, n° 81
e dell'accordo Stato Regioni del 21/12/2011*

organizzato da Confartigianato Imprese Pordenone
20-21 ottobre 2014
nella sede di Via dell'Artigliere, 8 - PN

Pordenone, 03 novembre 2014

Il Presidente
Confartigianato Imprese Pordenone
P.i. Silvano Pascolo



Attestato di partecipazione alla manifestazione sulla strada per la sicurezza 2010


Comune di San Vito al Tagliamento
Assessorato alle Politiche Giovanili Ambiente e Sicurezza

Attestato di partecipazione

Il presente attestato viene conferito a

RENATO MIO

come riconoscimento per il valido contributo dato alla manifestazione "sulla strada per la sicurezza 2010"



Tiziano Centis
Tiziano Centis - Assessore alle Politiche Giovanili Ambiente e Sicurezza

Attestato di qualifica professionale Cameriere di sala e bar

		REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA	
---	---	---	---

ATTESTATO DI QUALIFICA PROFESSIONALE
BERUFSBEZEICHNUNGSZEUGNIS / ATTESTATION DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE / VOCATIONAL TRAINING CERTIFICATE / POTRDILO O POKLICNI KVALIFIKACIJI

conseguito in
erworben in / obtenu in / achieved in / pridobljena na

PERCORSI SPERIMENTALI DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE
EXPERIMENTELLE WEGE IN DEM BEREICH DES SCHULSYSTEMS UND DER BERUFSBILDUNG
COURS EXPERIMENTAL DE EDUCATION ET FORMATION PROFESSIONELLE
VOCATIONAL EDUCATION AND TRAINING EXPERIMENTAL COURSES
ESPERIMENTALNEM TEČAJU POKLICNEGA IZOBRAŽEVANJA IN USPOSABLJANJA

DENOMINAZIONE DELLA QUALIFICA
QUALIFIZIERUNGSBEZEICHNUNG / DÉNOMINATION DE LA QUALIFICATION / QUALIFICATION / NAZIV KVALIFIKACIJE

OPERATORE ALLA RISTORAZIONE – CAMERIERE DI SALA E BAR

Livello di qualificazione europeo
(Decisione del Consiglio 85/368/CEE)
Europäisches Qualifizierungsniveau (Entscheidung des Rates 85/368/CEE)
Niveau de qualification européen (Décision du Conseil 85/368/CEE)
European qualification level (Council Decision 85/368/EEC)
Stopnja evropske kvalifikacije (Odločbo Sveta 85/368/EGS)

LIVELLO DI QUALIFICAZIONE EUROPEA II° - Decisione del Consiglio 85/368/CEE
LIVELLO DI QUALIFICAZIONE EUROPEA III° - Raccomandazione 2008/C 111-23 aprile 2008
CONFERITO AL CANDIDATO
DEM KANDIDATEN ERTEILT / ATTRIBUÉ AU CANDIDAT / AWARDED TO THE CANDIDATE / PREJME JO KANDIDATINJA

MIO RENATO

Nato a SMIALTAGLIAMENTO (PN) 10/06/1994 Nazione ITALIA
Geboren in / Né à / Born in / Kraj rojstva *am / le / on / datum rojstva* *Land / pays / country / država*

ENTE O STRUTTURA FORMATIVA
BILDUNGSANSTALT ODER BILDUNGSTRÄGER / ORGANISATION OU STRUCTURE DE FORMATION / VOCATIONAL TRAINING INSTITUTION / IZOBRAŽEVALNA USTANOVA

IAL INNOVAZIONE APPRENDIMENTO LAVORO FRIULI VENEZIA GIULIA

Sede AVIANO (PN)
Sitz / Lieu / Place / Sedlo

Data 10/06/2011
Datum / Date / Date / Datum

026840

Ai sensi della legge n. 845/78
In Übereinstimmung mit dem Gesetz Nr. 845/78
Conformément à la loi n. 845/78
In accordance with Law no. 845/78
V skladu z zakonom št. 845/78

Firma

REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA
3 AGO 2012
DIREZIONE REGIONALE FORMAZIONE COMPETENZE
OPERATIVE

Il presente attestato ha validità nazionale
Dieses Zeugnis ist auf nationaler Ebene gültig
Cette attestation est valable au niveau national
This certificate is valid at national level
To potrdilo velja na državni ravni

Attestato di qualifica professionale Cameriere di sala e bar

1.1 Denominazione del percorso

Bezeichnung des Kurses / Dénomination du cours / Course title / Naziv tečaja

OPERATORE ALLA RISTORAZIONE – CAMERIERE DI SALA E BAR

1.2 Codice del corso 201015444119

Code des Kurses / Code du cours / Course code / Številka tečaja

2.1 Denominazione e descrizione del profilo professionale

Bezeichnung und Beschreibung der Kategorie / Dénomination et description du profil professionnel / Occupational profile and description / Naziv in opis poklicnega profila

Il CAMERIERE DI SALA E BAR è l'operatore che provvede, all'interno di strutture ristorative, alla predisposizione ed erogazione e alla distribuzione in sala dei vari pasti predisposti in cucina. Il cameriere predispone la sala ed i tavoli curandone la funzionalità e l'estetica, accoglie i clienti, li accompagna al tavolo prescelto o già prenotato, dà informazioni e consigli presentando i menù e la carta dei vini da affiancare alle pietanze. Segue le ordinazioni e serve i piatti e le bevande. A volte predispone piatti freddi che preleva dal banco buffet dove sono presenti le pietanze già pronte per essere servite. È suo compito rispondere alle varie esigenze dei clienti verificandone il gradimento, cercando di intervenire e sanare tutti gli inconvenienti. Di norma deve anche consegnare il conto e riscuotere il dovuto corrispettivo.

Nei locali di piccola dimensione il cameriere ha principalmente contatti con il titolare dell'impresa, che organizza tutti i servizi, con il cuoco che cerca di rispondere correttamente alle richieste dei clienti e con gli altri camerieri che collaborano al buon andamento generale. Nelle strutture più grandi, oltre ai rapporti già illustrati, può interagire con il capo cameriere maître, con il responsabile dei servizi di ristorazione, con il direttore del ristorante o albergo.

2.2 Attività economica (codice e denominazione ISTAT – Classificazione ATECO 2002)

Wirtschaftliche Aktivität (Istat Kode und Bezeichnung – Klassifizierung ATECO 2002) / Activité économique (code et dénomination Istat – Classification ATECO 2002) /

Gospodarska dejavnost (koda in naziv ISTAT – Klasifikacija ATECO 2002)

Codici Istat: 5.2.2.3 - Cameriere di sala e di bar

Codici Ateco: 55.01 Alberghi; 55.03 Ristorazione; 55.04 Bar, caffetterie, birrerie ed enoteche

3 Durata del percorso

Dauer des Kurses / Durée du cours / Length of the course / Trajanje izobrazovanja

Ore 3.600

Stunden / heures / hours / ure

Mesi

Monate / mois / months / meseci

Anni 3

Jahre / années / years / leta

Attestato di qualifica professionale Cameriere di sala e bar

4 Competenze acquisite (in termini di conoscenze ed abilità/capacità)

Erworbenes Kompetenz / Compétences acquises / Acquired competencies / Pridobijene kompetence

4.1 di base (relative a AREA Linguaggi, AREA Tecnologica, AREA Scientifica, AREA Storico-socio-economica)

Grundkompetenzen (bezüglich auf den sprachlichen, technologischen, wissenschaftlichen und historischen-sozialen-wirtschaftlichen Bereich) / de base (concernant l'aire du langage, l'aire technologique, scientifique, historique-sociologique-économique) / basic (about languages and technological, scientific, historical-sociological-economic areas) / osnovne (na jezikovnem, tehnološkem, znanstvenem in zgodovinsko-gospodarskem oz. socialnem področju)

AREA DEI LINGUAGGI: 1. Leggere, comprendere e interpretare testi descrittivi, espressivi, regolativi, relazioni e articoli di giornale; 2. Applicare semplici tecniche di analisi letteraria a testi della letteratura italiana e straniera di epoche diverse; 3. Redigere brevi testi descrittivi, espressivi (lettera, diario) e argomentativi; 4. Relazionare oralmente su un argomento di studio o un'attività svolta, seguendo la traccia preparata per l'esposizione; 5. Formulare, in situazioni comunicative formali e informali, opinioni motivate utilizzando un linguaggio corretto dal punto di vista morfosintattico e lessicale; 6. Cogliere il significato espressivo ed artistico delle rappresentazioni grafiche attraverso la conoscenza di elementi della storia dell'arte e la realizzazione di disegni; 7. Utilizzare la lingua inglese per i principali scopi comunicativi riferibili alla vita quotidiana, all'esperienza personale e all'ambito professionale (riferimento livello A2 del framework europeo).

AREA TECNOLOGICA: 1. Comporre, leggere, creare, gestire e stampare testi usando le funzionalità di un programma di video scrittura; 2. Creare, elaborare e gestire un foglio elettronico, utilizzando le funzioni aritmetiche e logiche, e la rappresentazione dei dati in forma grafica; 3. Conoscere e utilizzare in sicurezza Internet per raccogliere informazioni, esplorare argomenti specifici, comunicare, collaborare e condividere risorse a distanza anche per l'esercizio di una cittadinanza attiva

AREA SCIENTIFICA: 1. Risolvere semplici problemi professionali, utilizzando le frazioni, le proporzioni, le percentuali e semplici equazioni anche di secondo grado; 2. Misurare angoli, perimetri ed aree di figure geometriche piane e calcolare il volume di figure geometriche solide; 3. Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di strumenti statistici (analisi della frequenza, tassi, probabilità) e di rappresentazioni grafiche; 4. Descrivere le caratteristiche salienti dei fenomeni fisici rilevanti per la professione (trasformazioni di energia, temperatura e calore, stati della materia); 5. Descrivere la struttura della materia e le caratteristiche dei composti inorganici e dei composti chimici legati al contesto della vita quotidiana

AREA STORICO - SOCIO - ECONOMICA AREA DEI LINGUAGGI: 1. Collocare cronologicamente le epoche storiche convenzionali dalle origini al XX secolo, descrivendo per ciascuna epoca gli aspetti sociali, demografici, economici, culturali, artistici e tecnico-scientifici più significativi; 2. Comprendere la necessità di adottare nella vita quotidiana e professionale comportamenti volti al rispetto dell'ambiente; 3. Identificare le condizioni di sicurezza e salubrità degli ambienti di lavoro, adottando comportamenti idonei alle situazioni di emergenza; 4. Descrivere le fonti del diritto e la loro gerarchia, i diritti e i doveri fondamentali dei cittadini; 5. Descrivere gli organi dello Stato Italiano, delle Regioni, delle Province e dei Comuni, gli scopi istituzionali dell'Unione Europea e dei principali organismi di cooperazione internazionale; 6. Descrivere lo scopo, i soggetti e gli elementi strutturali dell'attività economica e le caratteristiche distintive dei sistemi economici; 7. Comprendere le regole contrattuali che definiscono il rapporto di lavoro e definire una strategia per la ricerca attiva del lavoro.

Didattica dedicata (ore) 1567

Gewidmete Didaktik (Stunden) / Didactique consacrée (heures) / Teaching time (hours) / Trajanje pouka (ure)

4.2 tecnico-professionali e trasversali

Technisch-berufliche und transversale / tecnico-professionnelles et transversales / technical-professional and transversal / strokovno-tehnične in transverzne

ALLESTIRE LE SALE E I TAVOLI: allestire i tavoli di servizio e dei clienti con biancheria, posateria, ceramiche adeguati ai prodotti e al servizio offerti

PREDISPORRE L'AREA DI LAVORO E LE ATTREZZATURE: pulire e sanificare l'area di lavoro, approntare gli utensili e le attrezzature per la realizzazione dei prodotti e il loro servizio (mise en place di cucina e linea di servizio)

SCEGLIERE E PREPARARE LE MATERIE PRIME (*): mondare, pelare e tagliare le verdure

PRODURRE I SEMILAVORATI: Amalgamare, miscelare

ASSEMBLARE I SEMILAVORATI (*): Adottare sistemi di conservazione dei prodotti semilavorati e dei prodotti finiti

ANALIZZARE LA RICHIESTA E PREDISPORRE LA COMANDA/ORDINE (*): presentare e proporre il prodotto in modo efficace, stendere gli ordini in modo funzionale

SERVIRE IN SALA PASTI E BEVANDE: Servire i cibi in sala, Versare le bevande in sala, Svolgere piccole lavorazioni in presenza dei clienti (fiammeggiare, tagliare, predisporre pietanze)

CONFEZIONARE GLI ALIMENTI: Proteggere gli alimenti

PREPARARE LE BEVANDE: preparare le bevande non miscelate, preparare le bevande miscelate (cocktail, frullati, frappè..), decorare i bicchieri

SERVIRE AL TAVOLE LE BEVANDE E GLI SNACK: portare le bevande e gli snack al tavolo

GESTIRE IL MAGAZZINO: Stoccare le merci nel magazzino rispetto a più parametri (scadenze e caratteristiche del prodotto e ottimizzazione degli spazi), Gestire le operazioni di ricevimento, controllo, conservazione, stoccaggio delle merci

GESTIRE PRATICHE AMMINISTRATIVE E CONTABILI DEL LOCALE: Effettuare le operazioni di incasso, gestire i flussi di cassa e i documenti collegati

Didattica dedicata (ore) 1363

Gewidmete Didaktik (Stunden) / Didactique consacrée (heures) / Teaching time (hours) / Trajanje pouka

Attestato di qualifica professionale Cameriere di sala e bar

5.1 Stage

Praktikum / Stage pratique / Practical internship / Delovna praksa

Attività economica dell'Azienda ospitante

Wirtschaftliche Aktivität / Activité économique / Economic sector of the hosting company / Gospodarska dejavnost gostujočega podjetja

Azienda operante nel settore della ristorazione

Funzione aziendale

Rolle innerhalb der Firma / Rôle à l'intérieur de l'entreprise / Role in the company / Vloga v podjetju

Operatore alla ristorazione – Cameriere di sala e bar

Durata in ore 520

Dauer in Stunden / Durée en heures / Length in hours / Trajanje v urah

5.2 Altre esperienze pratiche

Anderer praktische Erfahrungen / Expériences pratiques additionnelles / Other practical experiences / Druge praktične izkušnje

Modalità

Erfahrungsformen / Modalités / Kind of experience / Obliki

Gestione simulata del Ristorante, Orientamento, Utilizzare principi di Merceologia ed Igiene

Contesto di attuazione

Kontext / Contexte / Context / Kontekst

Laboratorio didattico presso l'ente di formazione; aziende e manifestazioni di settore

Durata in ore 150

Dauer in Stunden / Durée en heures / Length in hours / Trajanje v urah

6 Tipo di prove di valutazione finale

Typologie der Abschlussprüfungen / Type d'épreuves d'évaluation finale / Type of final evaluation tests / Vrste nalog za zaključno ocenjevanje

Colloquio

Kolloquium / Épreuve orale / Oral exam / Ustno

Prove scritte

Schriftliche Prüfungen / Épreuves écrites / Written tests / Pisno

Prove pratiche o simulazione

Praktische Prüfungen oder Simulation / Épreuves pratique ou simulation / Practical tests or simulation / Praktično ali simulacija

Altro

Anderes / Autre / Other / drugo

7 Annotazioni integrative

Ergänzende Bemerkungen / Notes complémentaires / Other comments / Opombe