

# APERTE LE ISCRIZIONI AL CORSO SERALE ALBERGHIERO



Via di Tor Carbone, 53 – 00178 Roma  
- ☎ 06 121122600

📄 [www.ipssartorcarbhone.it](http://www.ipssartorcarbhone.it) -  
[rmrh01000t@istruzione.it](mailto:rmrh01000t@istruzione.it)



# **APERTE LE ISCRIZIONI**

## **AL CORSO SERALE**

### **ALBERGHIERO**

**DIPLOMA**

**DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'  
ALBERGHIERA ARTICOLAZIONI:**

**ACCOGLIENZA TURISTICA  
RÉCEPTION  
RECEPTIONIST**



**SALA E VENDITA  
SALLE BAR ET VENTE  
WAITING SERVICE & BAR**



**ENOGASTRONOMIA  
EXPERTS DE VINS ET GASTRONOMIE  
WINE AND COOKING**



**PASTICCERIA  
PATISSERIE  
PASTRY & BAKERY**



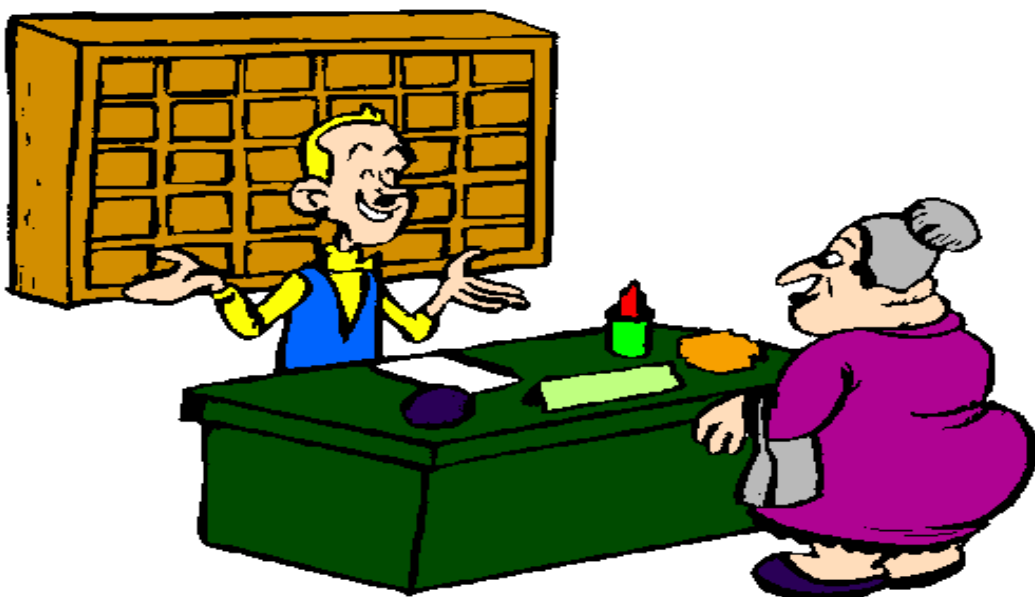
Via di Tor Carbone, 53 – 00178 Roma - ☎ 06 121122600  
📧 - [www.ipssartorcarbone.it](http://www.ipssartorcarbone.it) - [rmrh01000t@istruzione.it](mailto:rmrh01000t@istruzione.it)

# ACCOGLIENZA TURISTICA

## RECEPTION

### RECEPTIONIST

Il Receptionist è la figura-chiave delle strutture ricettive, accoglie il cliente al suo arrivo, lo assiste durante tutto il soggiorno e ne gestisce la partenza. Svolge il proprio lavoro ed esegue le proprie mansioni all'interno di una struttura aziendale complessa, la cui conoscenza approfondita è il presupposto fondamentale per compiere al meglio i compiti che gli sono affidati.



# **SALA E VENDITA**

## **SALLE BAR ET VENTE**

### **WAITING SERVICE & BAR**

Il cameriere si occupa del servizio in ristorante; egli permette alle persone di mangiare e bere ciò che desiderano e trascorrere piacevoli momenti. Il cameriere non è solo la persona che serve cibi e bevande ma anche la persona che vende tutti i prodotti e servizi dell'azienda.



# **ENOGASTRONOMIA**

## **EXPERTS DE VINS ET GASTRONOMIE**

### **WINE AND COOKING**

Il Cuoco opera prevalentemente nel settore della ristorazione, si occupa della produzione dei pasti all'interno di imprese ristorative. Elabora il menù in base alla clientela, allo stile dell'azienda, ai parametri di costo prefissati. E' il responsabile di un'area di competenza (primi piatti, secondi) organizza le fasi di preparazione del cibo, gestisce gli acquisti, garantisce la qualità delle preparazioni, forma e coordina il personale che collabora in cucina, sovrintende la pulizia di ambienti e attrezzature.



# PASTICCERIA PATISSERIE PASTRY & BAKERY

## IL PASTICCERE: UN MESTIERE CREATIVO E STIMOLANTE

Il mestiere di pasticciere è **interessante, stimolante, creativo e complesso**. I dolci, non solo devono essere buoni, ma devono essere **invitanti**, devono essere presentati in modo curato, quasi a rappresentare un'opera d'arte. Devono colpire l'occhio, prima del palato...

