

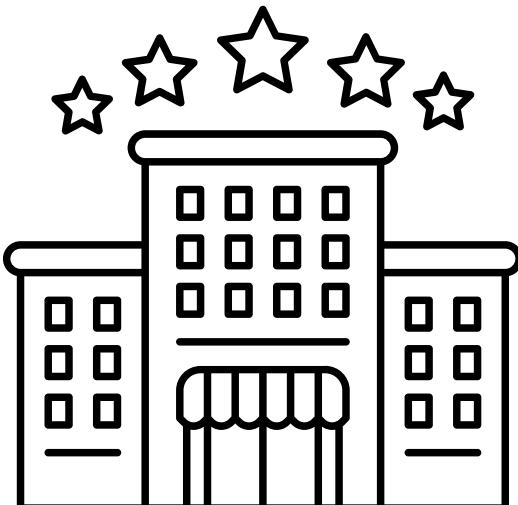
**26 Gennaio 2026 - Aprile 2026**

# **CAMERIERE FLEX D'HOTEL**

## **Corso Professionalizzante**

### Attività:

- 54 ore di formazione teorico-pratica
- 36 ore di tirocinio curriculare in azienda



### A chi è rivolto:

- Persone disoccupate che intendono intraprendere un nuovo percorso di riqualificazione professionale

### Dove:

- Enfapi - via A. Diaz, 7 - Tremezzina
- Hotel MUSA – via Statale, 45 - Sala Comacina

### Contattaci per i dettagli:

- CPI MENAGGIO: 0318255705
- ENFAPI: 0344.55244



Corso gratuito inserito  
all'interno delle iniziative del  
Patto per le Competenze e  
l'Occupazione "Lario:  
creatività e attrattività per  
l'occupazione"





# PROGRAMMA

## **MODULO 1 - LA FIGURA ED IL RUOLO DEL CAMERIERE AI PIANI (2h)**

il profilo professionale, il rapporto con la governante e gli altri reparti alberghieri, il rapporto con i colleghi ed i clienti

## **MODULO 2 - TECNICHE COMPORTAMENTALI E DEONTOLOGIA PROFESSIONALE (2h)**

## **MODULO 3 - TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO (16h)**

- la conoscenza dell'organizzazione alberghiera e dei singoli reparti
- la comunicazione tra il reparto ricevimento e l'housekeeping
- la routine con il guardaroba e la lavanderia
- il controllo delle camere, gli oggetti smarriti e la modulistica di reparto

## **MODULO 4 - TECNICHE, METODI E TEMPI PER LA PULIZIA E LA MANUTENZIONE DEGLI ALLOGGI (16h)**

- Conservazione degli alimenti: tecniche di stoccaggio e gestione degli sprechi
- La produzione, il menu ed il servizio in sala
- Elementi di scienze della nutrizione e la proprietà degli alimenti

## **MODULO 5 - ROOM DIVISION ED ARCHITETTURA ALBERGHIERA (2h)**

## **MODULO 6 - TECNICHE DI COMUNICAZIONE ALBERGHIERA (4h)**

## **MODULO 7 - NOZIONI E TECNICHE DI PREVENZIONI INFORTUNI E SICUREZZA SUL LAVORO (12h)**

- HACCP (4 ore)
- Sicurezza generale (4 ore)
- Sicurezza specifica (4 ore)