

CORSO DI CAMERIERE DI SALA (80 Ore)

Obiettivi: Il corso intende formare un vero e proprio esperto del mondo della ristorazione, offrendo conoscenze teoriche di base ed avanzate. Verranno fornite nozioni per una corretta accoglienza della clientela, di gestione della sala, della cura dei minimi dettagli e del servizio ai tavoli. L'integrazione di una cospicua attività pratica è necessaria a conferire la manualità e la gestualità richiesta durante l'attività lavorativa.

Modulo 1 (36h teoria - 36h pratica)

- La preparazione della sala e la mise en place
- La preparazione dei buffet
- La gestione del cliente
- Presentare il menù
- Disegno e decorazione dei piatti
- Il servizio di sala
- Il servizio del beverage
- Abbinamenti gastronomici
- Le intolleranze alimentari
- I nuovi stili di servizio
- La gestione delle ordinazioni
- Merceologia e tecnologia alimentare

Modulo 2 (8h teoria)

- Salute e sicurezza sui luoghi di lavoro - Parte generale (4h teoria)
- Diritti e doveri dei lavoratori in somministrazione (4h teoria)