

CAMERIERE DI SALA

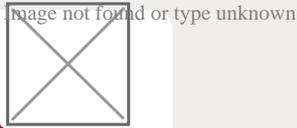
INIZIO CORSO: lunedì 19 novembre 2018

DURATA: 24 ore

ORARIO LEZIONI: dalle ore 8.30-12.30 alle ore 13.30-17.30

SEDE: Centro Formazione Esac
Via Piazzon, 40 - Creazzo (VI)

ISCRIVITI ORA



È possibile iscriversi al corso online scegliendo un metodo di pagamento, o scaricando il modulo di iscrizione ed inviandone copia compilata al numero di fax o all'indirizzo email indicati nel documento.



Panoramica corso:

Il **cameriere di sala** è un profilo professionale indispensabile all'interno di strutture ristorative alberghiere, di ristoranti e di pubblici esercizi che vogliono offrire ai propri clienti un servizio completamente orientato alla loro soddisfazione. Essere un valido cameriere significa non solo sapere allestire e organizzare la sala e servire cibi e bevande, ma anche seguire un determinato codice comportamentale con i propri clienti, consigliandoli sull'accostamento cibi-bevande e vendendo i prodotti e i servizi che l'azienda propone.

Il corso prevede i seguenti moduli tematici:

1. La figura professionale del cameriere di sala: ruoli e competenze – 4 ore
2. Comunicazione e accoglienza del cliente – 4 ore
3. Allestimento sala e tavoli – 8 ore
4. Il servizio di sala: tecniche e modalità pratiche – 8 ore

Il corso si svolgerà nella sede di ESAC Formazione, via Piazzon, 40 – Creazzo (VI) secondo il seguente calendario:

- 19 novembre con orario 8.30 – 12.30
- 20 novembre con orario 8.30 – 12.30
- 21 novembre con orario 8.30 – 12.30 e 13.30 – 17.30
- 22 novembre con orario 8.30 – 12.30 e 13.30 – 17.30

Obiettivi del corso:

Il corso si propone, quindi, di formare un profilo professionale flessibile e polivalente in grado di svolgere con efficienza e competenza tutte le attività legate all'organizzazione e al servizio di sala/bar con un'attenzione particolare alla gestione, all'intrattenimento e al servizio del cliente.

Argomenti trattati:

LA FIGURA PROFESSIONALE DEL CAMERIERE DI SALA: RUOLI E COMPETENZE – 4 ore

- Orientamento al lavoro: elementi di personal branding e consapevolezza del proprio potenziale personale e professionale
- Le competenze del cameriere di sala
- Il personale di sala e l'organizzazione della "brigata"

COMUNICAZIONE E ACCOGLIENZA DEL CLIENTE – 4 ore

- Tecniche di accoglienza dei clienti
- Gestione e relazione col cliente
- Comunicazione efficace: tecniche di comunicazione di brigata e col cliente
- Come consigliare il cliente e recepire eventuali esigenze particolari
- Gestione del reclamo

ALLESTIMENTO SALA E TAVOLI – 8 ore

- Il ristorante: principali attrezzature, biancheria, posateria
- Stili e tecniche di servizio al tavolo
- Tecniche di arredo, allestimento e mise en place della sala e dei tavoli
- Allestimento di un buffet
- Il servizio del vino: tecniche di degustazione, assaggio e abbinamenti cibo/vino
- Esercitazioni pratiche

IL SERVIZIO DI SALA: TECNICHE E MODALITA' PRATICHE – 8 ore

- Le principali regole del servizio di sala
- Tecniche e modalità pratiche per l'evasione degli ordini: conoscenza del menù e informazioni sui prodotti
- Tecniche e modalità pratiche per servire cibi e bevande
- La gestione del reclamo
- Esercitazioni pratiche

Destinatari:

I partecipanti potranno apprendere le diverse tecniche e modalità pratiche per servire cibi e bevande, i criteri di allestimento e preparazione pratica della sala, la mise en place, la presa di comanda, lo stile di comportamento e tecniche di accoglienza del cliente. Il corso verrà svolto con continue esercitazioni pratiche permettendo di acquisire abilità facilmente spendibili in diversi contesti lavorativi.

REQUISITI DI ACCESSO

- Residenza in provincia di Vicenza
- Stato di disoccupazione rilasciato dal Centro per l'Impiego