



Sala e Servizio

programma intensivo

80 ORE ◆ MARZO 2020 ◆ ALBA

creare un ambiente accogliente in cui far vivere un'emozione esclusiva ◆ accogliere al meglio il cliente ◆ servire aperitivi unici ◆ esaltare la cucina ◆ consigliare i migliori vini ◆ emozionare con un caffè ◆ appassionare con un gran distillato

Partner:



apro»

Sede Mons. G.B. GIANOLIO ALBA Corso Barolo, 8 - 12051 Alba (CN)
Tel. 0173.284.922 - www.aproformazione.it - informa@aproformazione.it

Sala e Servizio

DURATA: 80 ore

PERCORSO COMPLETO: € 900,00

è possibile l'acquisto di moduli singoli con un minimo di due

GRUPPO: minimo 10 pax

LOCATION: Alba (CN) - Alba Accademia Alberghiera, C.so Barolo 8

ORARIO: pomeridiano / preserale

REQUISITI DI INGRESSO:

- conoscenza della lingua inglese
- conoscenza di base delle attività di sala
- conoscenza di base del mondo vinicolo
- voglia di ampliare le proprie competenze

LA QUOTA COMPRENDE:

materiale didattico e materie prime necessarie allo svolgimento del corso, attestato di partecipazione emesso da APRO Formazione

MODULI e ARGOMENTI:

Caffetteria: 8 ore - € 200

varietali del caffè e gestione della macchina, thè ed infusi, cacao.

Bibite e bevande fredde: 8 ore - € 200

logiche di servizio, temperature e tipologie di preparazioni, bicchieri, tipologie di ghiaccio e abbinamento guarnizioni, metodologie di servizio, acque minerali, succhi di frutta, estratti e centrifugati, frappè e birra.

Aperitivi, distillati ed amari: 8 ore - € 200

tecniche di servizio, differenze produttive e tipicità, principali lavorazioni cocktails, dettagli di servizio per tipologia.

Sommellerie: 12 ore - € 300

dall'uva al prodotto finito, affinamento, principali abbinamenti, servizio delle varie tipologie.

Tecniche di Sala e di Bar: 20 ore - € 500

tecniche di sala, tipologie dei servizi e funzione dell'operatore, gerarchia di sala bar e logica delle funzioni manageriali, menu: differenze e predisposizione, servizi di sala, allestimento e predisposizione, brigata di sala e di bar.

Merceologia: 12 ore - € 300

classificazione degli alimenti, criteri di scelta delle materie prime, conservazione e logiche HACCP, gestione magazzino, redazione manuale HACCP, redazione e compilazione schede HACCP, etichettatura merce in uso, preparazione ordini, gestione approvvigionamenti.

Tecniche di comunicazione in sala: 12 ore - € 300

ruolo della comunicazione, aspetto emotivo nella scelta e nella valutazione, applicazioni per la persuasione, studio ed applicazione delle tecniche di accoglienza, comunicazione persuasiva e pubblicitaria, espressività del corpo ed espressività individuale, principali tecniche di strategia e costruzione del messaggio.

Quando si parla del cameriere si sottovaluta il reale valore della figura professionale che, giudicata in modo superficiale e distorto, viene spesso associata a lavoretti stagionali o di ripiego. In realtà il cameriere di sala svolge un lavoro di alta responsabilità nell'ambito della ristorazione. La sua mission principale è la cura del contatto con il cliente, finalizzata a rappresentare l'immagine del ristorante e, di conseguenza, a orientare e fidelizzare la clientela.

Come tutti i professionisti, anche il cameriere di sala alle caratteristiche o abilità più personali deve abbinare alcune competenze tecniche. Innanzitutto deve aver appreso le nozioni basilari dell'alimentazione, conoscere la normativa che regola l'igiene e la sicurezza nei locali e possedere conoscenze in materia di enogastronomia con particolare riferimento alle differenti cucine internazionali o regionali. Deve anche conoscere le principali abitudini alimentari delle diverse tipologie di clientela, italiana e straniera.

Sono di primaria importanza anche le capacità di accogliere il cliente, allestire i tavoli in sala e la padronanza delle principali tecniche di vendita.

Tra le abilità trasversali e personali spiccano le capacità relazionali, di organizzazione e di leadership, una buona dose di pazienza e di resistenza allo stress. Con esercizi di ristorazione che attraggono una clientela straniera si rivela indispensabile la conoscenza di una o più lingue straniere.



PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI:

<http://store.aproformazione.it>

telefono 0173.284.922

whatsapp 329.439.8227

seguici su:



20200219