



Master Sala

MAÎTRE DI SALA

80 ORE di formazione per gestire la sala a 360° dall'accoglienza alla scelta dei prodotti.

IL MAÎTRE DI SUCCESSO: 12 ORE

12 ore - Accoglienza e tecniche persuasive di vendita.

CAFFETTERIA: 8 ORE

8 ore - Origine e caratteristiche del caffè, tè ed infusi, cacao.

BIBITE E BEVANDE: 8 ORE

8 ore - Temperature e tipologie delle preparazioni. Bicchieri, tipologie di ghiaccio e abbinamento guarnizioni. Servizio, acque minerali, succhi di frutta, estratti e centrifugati, frappè e birra.

APERITIVI DISTILLATI: 8 ORE

8 ore - Servizio, differenze produttive e tipicità. Principali lavorazioni e cocktails.

SOMMELLERIE: 12 ORE

12 ore - Dall'uva al vino, affinamento, principali abbinamenti.

SALA BAR: 20 ORE

20 ore - Servizi e funzione dell'operatore. Gerarchia di sala bar e logica delle funzioni manageriali. Menù, servizi di sala, allestimento, brigata di sala e di bar.

MERCEOLOGIA: 12 ORE

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

CALENDARIO DISPONIBILE SU:

bit.ly/CatalogoHoreca

ORARIO: 9.00-18.00

ATTESTATO: di partecipazione

QUOTA: € 1.480



INFORMAZIONI E ISCRIZIONI:

horeca@aproformazione.it
telefono 0173.284.922
whatsapp 329.439.8227
store.aproformazione.it



Sede ALBA ACCADEMIA ALBERGHIERA C.so Barolo 8 - 12051 Alba (CN)
Tel. 0173.28.49.22 - www.albaaccademia.it/horeca - horeca@aproformazione.it



WSET qualification

Le qualifiche internazionali per il mondo del vino in lingua inglese.

Alba Accademia Alberghiera è Approved Programme Provider per i primi tre livelli di qualifica: *Level 1 Award in Wines, Level 2 Award in Wines e Level 3 Award in Wines.*

La formazione è erogata in lingua inglese.

INFO E PRENOTAZIONI SU:

albaaccademia.it/wset

