

CORSO

Arte e conoscenza del servizio nella sala ristorante

Docente

PIERLUIGI CUCCHI

Da anni impegnato nelle associazioni di categoria, si è dedicato con passione alla problematica della formazione e ora tiene corsi nell'ambito della ristorazione e beverage in molte città italiane.

Per approfondimenti pierluigicucchi.it



Tematica

L'esperienza del cliente all'interno del ristorante si arricchisce e diventa un indimenticabile percorso emozionale solo quando il valore degustativo del piatto preparato dagli chef in cucina è unito al servizio che viene erogato da figure fortemente professionalizzate in sala. Il percorso formativo si pone l'obiettivo di evidenziare il giusto valore del "Professionista di Sala" in grado sia di svolgere ruoli di accoglienza e di ospitalità, che di gestire con efficacia ed efficienza tutte le competenze tecniche legate al servizio di sala e di consolidare una conoscenza merceologica adeguata. Un'adeguata preparazione potrà consentire un rapido ingresso nel mondo del lavoro in un settore in continua espansione.

Durata

30 ore suddivise in 5 lezioni teorico-pratiche

Date e sede

Tutti i giorni da lunedì 5 novembre a venerdì 9 novembre ore 9.00 – 13.00 / 14.00 – 16.00
c/o CONFCOMMERCIO PORDENONE – P. le dei Mutilati n. 4-Zona San Valentino

Programma del corso

La figura del cameriere: La brigata di sala, le gerarchie, i ruoli e i rapporti tra i singoli componenti. Cura della persona e divise di lavoro.

La mise en place: I piatti, le posate, la cristalleria. *L'apparecchiatura:* Il tovagliato, i piatti e il vasellame, le posate da tavolo e di servizio. Le tipologie e gli utilizzi dei bicchieri. Mise en place per banchetti.

Servizio in tavola: Come si portano i piatti in tavola e come correttamente si sbarazza. Da che parte si serve e la successione nello sparecchiare e pulire la tavola.

Il cliente - l'accoglienza: Tipologia e psicologia del cliente e gestione del reclamo. La spiegazione del menù.

Il beverage: *I vini, e gli spumanti:* cenni storici. Le attrezzature e le temperature di servizio. La presentazione e il servizio del vino, la stappatura, l'ossigenazione, la decantazione e l'avvinatura. *La birra:* cenni storici, le tipologie, le tecniche di spillatura e di servizio.

I distillati: cenni storici. Tecniche di degustazione e di analisi visiva, olfattiva e gustativa. I Gin, le vodke, i rum, gli whisky, i brandy e i cognac, le grappe e i distillati di frutta.

I liquori: cenni storici e la valutazione sensoriale.

I vermouth: cenni storici e la valutazione sensoriale.

Servizio di bevande calde: *il caffè:* la storia e le sue varietà. La macchina per l'espresso, il macinadose, le miscele, le tecniche di manutenzione e pulizia della macchina. Le attrezzature della caffetteria, i vari tipi di caffè.

Il tè, gli infusi: il servizio e le tipologie.

Il bar: La mise en place. I bicchieri e gli strumenti tecnici. Il ghiaccio. La tecnica di miscelazione, le misure e le grammature delle bevande alcoliche. Preparazione di pre-dinner e after-dinner.

Costi (a persona)

- Per aziende aderenti al Fondo For.te:
GRATUITO per i dipendenti e per i titolari che partecipano insieme ad un dipendente
- Per aziende non aderenti al Fondo For.te:
SOCI ASCOM: **€ 280 + IVA**
NON SOCI ASCOM: **€ 350 + IVA**

SCHEDA DI ISCRIZIONE

CORSO “ARTE E CONOSCENZA DEL SERVIZIO NELLA SALA RISTORANTE”

Da inviare via email: vera.formazione@terziaria.pn.it

Ragione sociale															
Via												N.			
Comune															
Codice Fiscale															
P.IVA															
Telefono:								Email:							

NOMINATIVI PARTECIPANTI

Cognome e nome														
Codice fiscale														
Cognome e nome														
Codice fiscale														

QUOTA DI PARTECIPAZIONE (A PERSONA)

CORSO “Arte e conoscenza del servizio nella sala ristorante” – Dal 05.11.18 al 09.11.18

- GRATUITO** per dipendenti aziende aderenti al Fondo For.te
- € 280,00 + IVA** Soci Ascom Pordenone **€ 350,00 + IVA** Non Soci Ascom Pordenone

Il pagamento della quota può essere effettuato con le seguenti modalità:

- assegno* intestato a: TERZIARIA SRL, p.le dei Mutilati 4, Pordenone
- bonifico bancario*: Banca Popolare FriulAdria-Credit Agricole
Codice Iban: IT82Q0533612501000030197541
causale: Corso Sala Ristorante
intestato: TERZIARIA SRL, p.le dei Mutilati 4, Pordenone

INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI: A norma dell'art. 23 del D.Lgs. 196/2003 e dell'art. 7 del Regolamento UE n. 679/2016, preso atto del contenuto dell'informativa rilasciata ai sensi dell'art. 13 del RGPD con diritto di ricevere copia, a richiesta, autorizzo al trattamento dei miei dati personali da parte della Vostra Azienda per la gestione degli adempimenti contrattuali richiesti. In ogni momento potrete richiedere l'aggiornamento, il blocco o la cancellazione dei dati qui comunicati. Il conferimento dei dati è facoltativo; il mancato conferimento comporta l'impossibilità di eseguire le prestazioni richieste. Titolare del trattamento è Terziaria srl - P.le dei Mutilati n. 4 - 33170 Pordenone – tel. 0434.549411

In fede.
Pordenone, lì

Firma e timbro