

# 2022: UN GIORNO AL BAR

## CORSI FORMAZIONE IN AVVIO



### OSPITALITÀ VINCENTE

#### OBIETTIVI DEL CORSO

- Apprendere e migliorare le tecniche di accoglienza e servizio.
- Apprendere e migliorare la gestione delle prenotazioni, comande e clienti.
- Apprendere e migliorare tecniche di proposta e vendita con il cliente.
- Applicare sul campo le tecniche apprese.

#### CONTENUTI

##### 1) TECNICHE PRATICHE di OSPITALITA' (4 ore – Alberto Mella)

Apprendere e migliorare le tecniche di accoglienza e servizio.

Tecniche di accoglienza:

- Saluto;
- Primo approccio;
- Accompagnamento al tavolo;
- Proposta;

Attenzione al cliente:

- Tecniche per ascoltare, osservare ed interagire;
- I "segreti del mestiere";

Conclusione:

- Il conto;
- Tecniche di saluto e fidelizzazione;
- Ridare valore ad una fase importante quanto sottovalutata.

##### 2) TECNICHE PRATICHE di GESTIONE COMANDE

(4 ore – Giuseppe Grizzo)

Apprendere e migliorare la gestione delle prenotazioni, comande e clienti.

Modalità:

- Come prendere una comanda;
- Cercare la miglior gestione del cliente;
- Gestione dei ruoli;

Gestione:

- Comanda "errata" e ritardi;
- Prenotazione tavoli;
- I "segreti del mestiere";
- Problem Solving;

Organizzazione:

- Come gestire tavoli e relative comande;
- Tempi e modi per porre il menù e gestire la comanda;
- Dal menù al conto e oltre.

**DURATA:**

**16 ore**

Calendario:

**Tutti i giovedì**

**dal 24 Marzo al 14 Aprile**  
**orario 9:30 – 13:30**

Modalità formativa:

**in presenza c/o sede F.I.B.A.**  
Via Montegrappa, 80 - Cordenons

A decorrere dal 15 ottobre 2021, ai sensi di quanto disposto dalla vigente normativa, per partecipare al corso di formazione sarà obbligatorio essere in possesso di:

- **GREEN PASS BASE**  
(vaccino/guarigione/tampone) in zona bianca e gialla
- **GREEN PASS RAFFORZATO** (vaccino/guarigione) in zona arancione

Il mancato possesso o la mancata esibizione di valida certificazione verde (green pass) determinerà l'impossibilità di accedere al corso stesso.

Il tutor del corso verificherà i green pass all'ingresso in aula.

#### DOCENTI

**Alberto Mella**

Barman e cameriere con esperienza pluriennale, specializzato nella gestione delle prenotazioni e delle comande, accoglienza clienti, ricopre ruoli di responsabilità e gestione del personale nell'ambito della ristorazione

**Cristopher Rossi**

Inserito nel settore HO.RE.CA da oltre 10 anni, specializzato nel servizio di accoglienza del cliente, food strategy, marketing, progettazione del menù, gestione di locali, gestione del personale e di gruppi di lavoro

**Giuseppe Grizzo**

Gestione in proprio di pubblici esercizi, ora direttore di un pub con mansioni di gestione del personale, delle prenotazioni, dei fornitori, del menù e gestione del magazzino

# 2022: UN GIORNO AL BAR CORSI FORMAZIONE IN AVVIO



## OSPITALITÀ VINCENTE

### CONTENUTI

#### 3) TECNICHE PRATICHE di VENDITA (4 ore – Christopher Rossi)

Apprendere e migliorare tecniche di proposta e vendita con il cliente.

Proposta:

- Come porsi al cliente;
- Proporre in modo corretto;
- Figura strategica del cameriere;
- Funzioni del cameriere;

Conoscenza:

- Marketing applicato alla mansione;
- I “NO” del cameriere;
- Possibilità ed offerta;

Consiglio:

I “segreti del mestiere”.

#### 4) TECNICHE PRATICHE di SERVIZIO (4 ore – Giuseppe Grizzo)

Applicare sul campo le tecniche apprese.

Applicare le tecniche di ospitalità, di gestione delle comande e di vendita.

Simulazione di un servizio.

### DESTINATARI

Dipendenti del settore Ho.Re.Ca.

**CLICCA QUI  
PER ISCRIVERTI**

### DURATA:

**16 ore**

Calendario:

**Tutti i giovedì**

**dal 24 Marzo al 14 Aprile**

**orario 9:30 – 13:30**

Modalità formativa:

**in presenza c/o sede F.I.B.A.**

Via Montegrappa, 80 - Cordenons

### PREZZI

**SCONTO DEL 30%**

**€ 392,00 + IVA**

**RISERVATO**

**AZIENDE ASSOCIATE**



**CONFCOMMERCIO FIPE**

**€ 560,00 + IVA**

**AZIENDE NON ASSOCIATE**

**CONFCOMMERCIO FIPE**

**GRATUITO PER I DIPENDENTI**

**AZIENDE ADERENTI AL**

**FONDO FOR.TE**

### INFO&ISCRIZIONI:

Vera Porracin

v.porracin@terziaria.pn.it

0434 549465

**ISCRIZIONI ENTRO 22/03/2022**