



CORSO

“ARTE E CONOSCENZA DEL SERVIZIO NELLA SALA RISTORANTE”

Modalità del corso **IN PRESENZA**

Sede:

PORDENONE

OBIETTIVI

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.

INFORMAZIONI E ISCRIZIONI

VERA PORRACIN

v.porracin@terziaria.pn.it

0434 549465

DURATA:

Tutti i giorni

dal 21/06 al 02/07

dalle 15:00 alle 18:00 (30 ore)

**ISCRIZIONI
ENTRO 28/05/2021**

CLICCA QUI PER ISCRIVERTI

CONTENUTI

- **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 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

**PER AZIENDE ADERENTI AL FONDO FOR.TE:
GRATUITO PER I DIPENDENTI**

**PER TITOLARI E SOCI DI AZIENDE ADERENTI
AL FONDO FOR.TE/ PER AZIENDE NON
ADERENTI AL FONDO FOR.TE:**

- SE SOCI ASCOM 158,60 (IVA INCLUSA)
- SE NON SOCI ASCOM €195,20 (IVA INCLUSA)

**Per aziende che hanno
ottenuto i contributi ex art.
100 LR 29/2005: corsi
riconosciuti ai fini del rilascio
del libretto formativo**

DOCENTE

PIERLUIGI CHICCHI

Barman con esperienza pluriennale, titolare e gestore di bar e ristoranti, da oltre 20 anni formatore e docente corsi di formazione ambito pubblici esercizi presso le associazioni provinciali della Confcommercio di tutta Italia.