



Corso per Addetto alla Sala o Cameriere



Durata: 200 ore

**Attestazione finale:
dichiarazione degli apprendimenti**

SCHEDA TECNICA

Il cameriere si occupa dei vari servizi di sala, della gestione del locale, delle attrezzature e dell'accoglienza, della gestione del cliente e del team di sala.

Struttura del percorso e contenuti formativi

Modulo 1: ESSERE IN GRADO DI EFFETTUARE L'ALLESTIMENTO DI SALA E TAVOLI PER RISTORANTE

Criteri di allestimento della sala ristorante (10 ore)

Criteri di mise en place dei tavoli (10 ore)

Elementi di igiene ambientale (10 ore)

Elementi di igiene del lavoro (10 ore)

Materiali per arredo tavola (tovaglie, stoviglie, posateria, segnaposti, ecc) (15 ore)

Prodotti per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria (15 ore)

Modulo 2: ESSERE IN GRADO DI EFFETTUARE IL SERVIZIO DI SALA RISTORANTE

Elementi di culinaria (10 ore)

Ingredienti per la decorazione di piatti (15 ore)

Organizzazione della cucina (15 ore)

Organizzazione servizio bar (15 ore)

Tecniche del servizio di sala (15 ore)

Modulo 3: ESSERE IN GRADO DI EFFETTUARE L'ACCOGLIENZA DEL CLIENTE DI UN RISTORANTE

Elementi di enologia (15 ore)

Tecniche di accoglienza clienti (25 ore)

Tipologia di bevande (20 ore)

Modalità Valutazione Finale degli Apprendimenti

Al termine del percorso formativo verrà realizzata una prova finale consistente in una prova scritta e orale.

Fabbisogno Occupazionale

Al termine del percorso formativo gli allievi potranno spendere le competenze acquisite presso la ristorazione collettiva di scuole, ospedali, mense aziendali o altre istituzioni seguendo menù predefiniti.

