L'eccellenza in sala - ULTIMI POSTI DISPONIBILI

INIZIO CORSO: lunedì 14 ottobre 2024

durata: 12 ore

La capacità di consigliare il cliente nella scelta delle portate, di spiegarle e descriverle in maniera chiara ed accattivante, la **prontezza nel rispondere** alle sue curiosità ed esigenze, l**'abilità di stabilire un rapporto** empatico sono il risultato di una formazione mirata e altamente professionalizzante. Per valorizzare a questa figura indispensabile e sempre richiesta nel mondo della ristorazione, è necessario puntare anche sul rilancio della sua immagine, enfatizzando l'elemento di professionalità che distingue il "cameriere per scelta".

Obiettivi:

Il corso intende far acquisire gli strumenti necessari per poter svolgere il ruolo di cameriere con professionalità e competenza e potenziare le capacità tecniche e relazionali di chi lavora in sala.

Contenuti:

LA FIGURA PROFESSIONALE DEL CAMERIERE DI SALA: RUOLI E COMPETENZE
• Le competenze del cameriere di sala
• Il personale di sala e l'organizzazione della "brigata"

COMUNICAZIONE E ACCOGLIENZA DEL CLIENTE
• Tecniche di accoglienza dei clienti
• Gestione e relazione col cliente
• Comunicazione efficace: tecniche di comunicazione di brigata e col cliente
• Come consigliare il cliente e recepire eventuali esigenze particolari
• Gestione del reclamo

ALLESTIMENTO SALA E TAVOLI
• Il ristorante: principali attrezzature, biancheria, posateria
• Stili e tecniche di servizio al tavolo
• Tecniche di arredo, allestimento e mise en place della sala e dei tavoli
• Allestimento di un buffet
• Il servizio del vino: tecniche di degustazione, assaggio e abbinamenti cibo/vino
• Esercitazioni pratiche

IL SERVIZIO DI SALA: TECNICHE E MODALITA' PRATICHE
• Le principali regole del servizio di sala
• Tecniche e modalità pratiche per l'evasione degli ordini: conoscenza del menù e informazioni sui prodotti
• Tecniche e modalità pratiche per servire cibi e bevande
• La gestione del reclamo
• Esercitazioni pratiche

Termini finanziamento:

Il costo del corso è totalmente finanziato dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo della Provincia di Vicenza con il contributo della Camera di Commercio di Vicenza, previa verifica che l’azienda applichi integralmente i CCNL Terziario, Turismo, Pubblici Esercizi e il Contratto Integrativo provinciale del terziario e sia in regola con i versamenti contributivi da almeno 18 mesi, riferiti a lavoratori full-time o part-time di almeno 20 ore settimanali.

Al fine di garantire l' accesso ai corsi alla pluralità dei lavoratori, le aziende con un numero di dipendenti da 1 a 10 potranno beneficiare di un numero di corsi annui non superiore a 3.

L'eventuale rinuncia al corso entro 5 giorni dall'avvio o a corso iniziato **senza giustificato motivo** potrà comportare l'esclusione del partecipante da future opportunità formative finanziate dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo.

Calendario

Lunedì 14 ottobre 2024
dalle ore 14.30 alle ore 18.30

Chiusura delle iscrizioni:
Luned? 7ottobre 2024

Destinatari:

Si rivolge ai professionisti di settore che vogliano arricchire il loro bagaglio di competenze, ma anche ai neofiti che vogliano investire sul proprio futuro e acquisire le conoscenze teorico-pratiche necessarie a intraprendere un percorso professionale nel mondo del servizio e dell'ospitalità.