



CORSO di Alta Formazione Accoglienza e Servizio

COME ACCOGLIERE E FAR VIVERE UN'ESPERIENZA ALL'OSPITE IN SALA



CORSO GRATUITO "TECNICHE DEL SERVIZIO DI SALA",
in attesa di presentazione, approvazione
e finanziamento dalla Regione Piemonte

PARTNER



Sede Mons. G.B. GIANOLIO ALBA Str. Castelgherlone, 2/A - 12051 **Alba** (CN)
Tel. 0173.28.49.22 - www.aproformazione.it - informa@aproformazione.it

Accoglienza e Servizio

come accogliere e far vivere un'esperienza all'ospite in sala

DURATA: 100 ore in orario pomeridiano / presale

LOCATION: Alba (CN) - Alba Accademia Alberghiera, C.so Barolo 8

REQUISITI DI INGRESSO:

- disoccupati maggiorenni con almeno un'esperienza di lavoro

OBIETTIVO IN USCITA:

- inserimento lavorativo* entro 4 mesi dalla data di conclusione del percorso

MODULI e ARGOMENTI:

Tecniche di comunicazione in sala: ruolo della comunicazione, aspetto emotivo nella scelta e nella valutazione, tecniche di accoglienza e comunicazione persuasiva, espressività del corpo ed espressività individuale, principali tecniche di strategia e costruzione del messaggio.

Narrazione della tipicità: Tecniche di accoglienza e servizio che permettano il racconto all'ospite del territorio e dei prodotti tipici e gli permettano di vivere l'esperienza in Sala come un'emozione unica ed irripetibile.

Galateo: il codice di comunicazione in sala

Tecniche di Sala e di Bar: motivazione e attitudine alla vendita, allestimento e riassetto locali, tecniche e servizi di sala, tipologie di servizio e funzione dell'operatore, gerarchia e logica delle funzioni manageriali, menu: differenze e predisposizione, allestimento e predisposizione, brigata di sala e di bar.

Caffetteria: caratteristiche e varietà del caffè, gestione della macchina, preparazione di caffetteria, cacao, thè ed infusi.

Bibite e bevande fredde: Tecniche e metodologie di servizio, temperature e tipologie di preparazione, di bicchieri, ghiaccio e guarnizioni, acque minerali, succhi, estratti, centrifugati, frappe e birre.

Aperitivi, distillati ed amari: tecniche e tipologie di servizio in sala, differenze produttive e tipicità, principali cocktails, dettagli di servizio per tipologia.

Sommellerie: dall'uva al prodotto finito, affinamento, abbinamenti, tecniche e tipologie di servizio e degustazione.

Merceologia e Igiene: classificazione degli alimenti, criteri di scelta delle materie prime, HACCP (conservazione, logiche, redazione manuale, compilazione schede, etichettatura merce in uso), Igiene e cura della persona, outfit e dress code, etichettatura merce, preparazione ordini, gestione approvvigionamenti.

Il cameriere di sala svolge un lavoro di alta responsabilità nell'ambito della ristorazione. La sua mission principale è la cura del contatto con il cliente, finalizzata a rappresentare l'immagine del ristorante e ad orientare e fidelizzare la clientela.

Come tutti i professionisti, anche il cameriere di sala alle caratteristiche o abilità più personali deve abbinare alcune competenze tecniche. Deve aver appreso le nozioni basilari dell'alimentazione, conoscere la normativa che regola l'igiene e la sicurezza nei locali e possedere conoscenze in materia di enogastronomia con particolare riferimento alle differenti cucine internazionali o regionali. Deve anche conoscere le principali abitudini alimentari delle diverse tipologie di clientela, italiana e straniera.

Sono di primaria importanza anche le capacità di accogliere il cliente, allestire i tavoli in sala e la padronanza delle principali tecniche di vendita.

Tra le abilità trasversali e personali spiccano le capacità relazionali, di organizzazione e di leadership, una buona dose di pazienza e di resistenza allo stress. Con esercizi di ristorazione che attraggono una clientela straniera si rivela indispensabile la conoscenza di una o più lingue straniere.



*Tempo Determinato (compresa somministrazione) o Collaborazione Coordinata Continuativa con reddito annuo pattuito non inferiore a 8.000 euro imponibili IRPEF; Lavoro autonomo e Impresa individuale con fatturato non inferiore ai 4800 euro imponibili IRPEF; Attività imprenditoriale; Tempo Indeterminato (compresi apprendistato e somministrazione). Le soglie sono raggiungibili anche sommando più contratti.



2Feb22

PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI:

www.albaaccademia.it

telefono 0173.28.49.22

whatsapp 335.144.82.77

seguici su / follow us on:



per una crescita intelligente,
sostenibile ed inclusiva
www.regione.piemonte.it/europa2020
INIZIATIVA CO-FINANZIATA CON FSE