AZIENDA BERGAMASCA FORMAZIONE

Provincia di Bergamo

CORSO DI
ADDETTO SERVIZIO DI SALA

DESCRIZIONE CORSO

Il cameriere svolge mansioni di servizio alla clientela nei locali pubblici (bar, alberghi e ristoranti): accoglie i clienti, raccoglie le ordinazioni informandole sulle portate del menù e sui vini che meglio le accompagnano; comunica le ordinazioni alla cucina, assicurandosi della corretta e tempestiva evasione degli ordini; porta al tavolo i cibi e le bevande, apparecchia e sparecchia i tavoli; consegna il conto ai clienti occupandosi, se necessario, di riscuotere il corrispettivo dovuto.

DIVENTA UN PROFESSIONISTA NEL SETTORE RISTORATIVO!

CONTENUTI

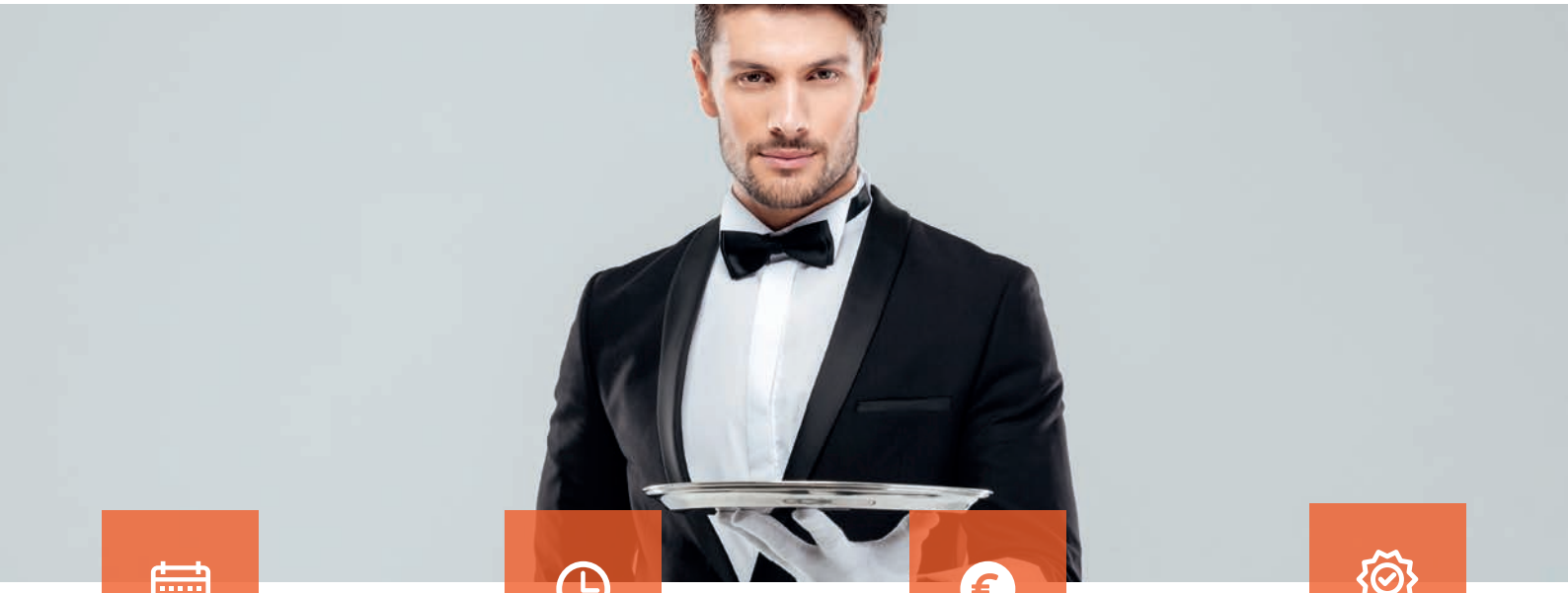
- Introduzione al mondo della ristorazione e al lavoro di sala;
- Brigata di sala, ambienti di lavoro;
- Mise en place;
- Servizio al tavolo, dall'arrivo del cliente al saluto di fine serata, e stili di servizio;
- Allestimento di un buffet;
- Menù, intolleranze, allergie e diete;
- Comunicazione con i clienti e con i colleghi.

REQUISITI D'ACCESSO

Maggiore età.
Per gli stranieri regolare permesso di soggiorno e buona capacità d'espressione e comprensione orale della lingua italiana.

NOTE

La partecipazione a titolo gratuito è vincolata alla disponibilità dei fondi e al possesso dei requisiti previsti dai bandi.



INIZIO LEZIONI
13 OTTOBRE
2 0 2 0

40 ORE
martedì
18:30 - 21:30

€ 320,00

ATTESTATO DI COMPETENZA

SEDE CORSO: CFP TREVIGLIO
Via Caravaggio, 50 - 24047 Treviglio (BG)
Per info e iscrizioni: Tel. 0363 19 25 677 | cfp.treviglio@abf.eu

@cfpTreviglio
www.abf.eu