PIU ITALIA
FORMAZIONE

CORSO
OPERATORE DI SALA
MAÎTRE





A CHI È RIVOLTO IL NOSTRO CORSO?

I corsi PIUTALIA non sono semplici corsi, ma avanzati percorsi professionalizzanti.
Sono rivolti ad un pubblico sia nazionale che internazionale.
Gli unici requisiti necessari per poter partecipare sono:

- Conoscenza della lingua Italiana o della lingua Inglese
- Aver compiuto il sedicesimo anno di età
- Essere residente in paese membro dell'UE oppure disporre di un permesso di soggiorno valido in Italia

Più ancora però è importante avere una PASSIONE profonda nei confronti della professione e soprattutto il sogno di costruire un FUTURO DI SUCCESSO

LE TRE FASI DEL TUO CORSO

1



TEORIA

2



STAGE

3



LAVORO

1.TEORIA



28 VOLUMI (90 ORE DI DIDATTICA)
Da studiare dove vuoi, quando vuoi.
Grazie al percorso didattico acquisirai tutte le competenze necessarie per svolgere la professione allo stato dell'arte



Potrai studiare sia in LINGUA ITALIANA che in LINGUA INGLESE

3 VIDEOLEZIONI LIVE dove approfondirai insieme al docente quanto appreso nella teoria.
Esercitandoti apprenderai così quanto necessario per presentarti allo stage con un'ottima visione del ruolo che andrai a ricoprire



Il tuo docente DIEGO DIOMEDI - Consulente enogastronomico presso diversi ristoranti e cantine - ti insegnerà tutti i trucchi del mestiere.



COSA APPRENDERAI?

- 1. La storia della ristorazione
- 2. Strutture, attrezzature ed il ruolo
- 3. La sala ed il servizio
- 4. L'organizzazione del personale
- 5. L'igiene degli ambienti lavorativi
- 6. La brigata di sala
- 7. Servizi nella giornata
- 8. Autocontrollo e prevenzione
- 9. L'igiene degli alimenti
- 10. La prima colazione nel mondo
- 11. Come apparecchiare la tavola
- 12. Come creare un nuovo menù
- 13. Il flambé
- 14. Da cliente occasionale ad abituale
- 15. La preparazione dei piatti
- 16. Le attrezzature del bar
- 17. I cocktail
- 18. Composizione dei cocktail
- 19. L'aperitivo
- 20. Caffè ed infusi
- 21. Servire la frutta
- 22. I centrifugati
- 23. Il vino
- 24. Il vino e gli abbinamenti
- 25. Servire il vino
- 26. Le bevande
- 27. I fornitori del tuo ristorante
- 28. L'autostima

2. STAGE



ROBERTA - la nostra Responsabile Stage - ti seguirà passo passo per introdurti presso la migliore struttura della tua città

DA 2 A 4 MESI DI STAGE nella tua città per mettere in pratica quanto appreso nella parte teorica.
Trascorrerai giornate di vero lavoro al fianco di MAÎTRE professionisti, grazie alle quali acquisirai competenze di alto livello spendibili nel mondo del lavoro



POSSIBILITÀ DI STAGE CON VITTO ED ALLOGGIO
IN QUALUNQUE CITTÀ ITALIANA



Attestati rilasciati (in lingua italiana ed in lingua inglese):
ATTESTATO di specializzazione
ATTESTATO di frequenza teorico/pratica
ATTESTATO HACCP (se richiesto)
Lettera di referenza PIUITALIA e del laboratorio ospitante

3. LAVORO

Terminato il corso il team PIUITALIA metterà a disposizione la propria decennale esperienza nel settore per fornirti assistenza personalizzata nella costruzione di un percorso di inserimento nel lavoro

RISULTATO: IL 92% DEI NOSTRI ALLIEVI TROVA LAVORO ENTRO I 3 MESI DAL DIPLOMA



Con PIUTALIA non sarai solo. Anche dopo la fine del corso potrai frequentare periodicamente SEMINARI DI AGGIORNAMENTO con maestri nazionali ed internazionali. Così riuscirai a tenerti informato sui cambiamenti e sulle ultime tendenze del settore



LUCIANO
40 anni nel mondo del food e della formazione



GABRIELE
Fondatore e Marketing Manager di AV e PIUITALIA



ANDREA
Manager commerciale da 20 anni nel mondo dell'enogastronomia

TEAM PIUITALIA



LUCIANO

FONDATORE E PRESIDENTE



GABRIELE

FONDATORE E MARKETING MANAGER



ANDREA

FONDATORE E COMMERCIAL MANAGER



ROBERTA

RESPONSABILE UFFICIO STAGE



STEFANIA

CONSULENTE SENIOR CORSI FOOD



CHIARA

CONSULENTE CORSI ARTE BIANCA



SILVANA

CONSULENTE SENIOR CORSI GASTRONOMIA

PIUITALIA | ENTE DI FORMAZIONE ACCREDITATO