

CORSO DI FORMAZIONE GRATUITO PER ADDETTO/A SALA

La società di formazione **RISORSE ITALIA SRL di MONZA**, organizza un **CORSO DI FORMAZIONE GRATUITO PER ADDETTO/A SALA**.

OBIETTIVI DEL CORSO:

Oggigiorno il cameriere di sala è una figura professionale polivalente, in possesso di una preparazione specifica; l'obiettivo del corso è quello di formare un tecnico dell'accoglienza e dell'ospitalità, in grado di svolgere con efficienza e competenza tutte le attività legate al servizio di sala e di bar all'interno di strutture ristorative alberghiere ed extralberghiere, di ristoranti e di pubblici esercizi.

La professione del cameriere di Sala e Bar può essere facilmente intrapresa da chiunque e, se svolta con passione e dedizione, può consentire un rapido ingresso nel mondo del lavoro in un settore in continua espansione che, a livello internazionale, non conosce crisi. Il Cameriere di Sala rappresenta il primo passo all'interno di una professione che può consentire di crescere rapidamente ed arrivare anche a livelli direttivi come Chef de Rang, Maître, Sommelier, Food & Beverage Manager.

Al termine del corso i partecipanti saranno in grado di relazionarsi al meglio con la clientela, avranno migliorato le loro capacità di ascolto e di vendita, avranno acquisito una conoscenza specifica dei prodotti enogastronomici da offrire, nonché una buona padronanza delle tecniche di servizio.

CALENDARIO E SEDE:

– **Durata del corso** : 100 ore DAL 07/07/2016 AL 02/08/2016 DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ DALLE 9 ALLE 13 E DALLE 14 ALLE 18.

– **Sede del corso:** Corso Milano 19 – Monza. (a 100 metri dalla stazione ferroviaria).

DESTINATARI:

Il corso è rivolto a giovani under 30 anni con o senza esperienza nel settore. E' fondamentale essere disoccupati o inoccupati, residenti o domiciliati in Lombardia e non essere iscritti a percorsi formativi.

CONTENUTI E METODOLOGIE:

a) La figura dell'operatore di sala/bar e l'organizzazione della sala ristorante:

- La brigata di sala: gerarchie, ruoli e rapporti tra i singoli componenti;
- L'arredamento della sala ristorante;
- L'organizzazione e gli stili di servizio;
- Le attrezzature e le utensilerie della sala colazione e ristorante;
- L'allestimento di un buffet;
- L'allestimento del tavolo;
- L'organizzazione del servizio;
- Il corretto utilizzo del menù e della carta dei vini per l'ottimizzazione dell'offerta ristorativa al cliente.

b) La caffetteria:

- Il caffè e le sue varietà (robusta e arabica);
- I paesi produttori;
- Le 5 "M": la macchina per l'espresso, il macinadosatore, le miscele, tecniche di manutenzione e pulizia della macchina da espresso;
- Le attrezzature della caffetteria;
- Diverse tecniche di preparazione del caffè;
- I vari tipi di caffè: espresso, caffè lungo, ristretto, macchiato, marocchino, mokaccino, schiumato, shekerato;
- L'uso del latte in caffetteria: il cappuccino, il latte macchiato;
- Tecniche di servizio del caffè al banco e al tavolo;
- I nervini (caffè, tè, matè, cacao, karkadè);

c) Il vino e gli spumati: tecniche di assaggio, servizio ed abbinamento enogastronomico:

- Il servizio del vino: successione dei vini a tavola, temperatura di servizio, presentazione, apertura, servizio del vino e degli spumanti;

- Tecniche di degustazione ed assaggio: l'analisi visiva, l'analisi olfattiva e l'analisi gustativa;
- Le tipologie di bicchieri e loro corretto impiego;
- Tecniche di abbinamento cibo-vino;
- La carta dei vini;
- Tecniche di spillatura e degustazione della birra.

d) Le intolleranze alimentari:

- Il concetto di alimento;
- Le contaminazioni;
- Alimento come fonte di malattia e di pericoli: panoramica sulle principali fonti di pericolo;
- I microrganismi e i loro fattori di crescita;
- Concetto di infezione/tossinfezione e intossicazione alimentare;
- I microrganismi come agenti patogeni: batteri, virus, muffe micotossigene, protozoi, prioni;
- I parassiti alimentari (Tenia, Trichinella, Anisakis);
- Allergie e intolleranze;
- Celiachia: gestione del cliente celiaco;
- Sindrome sgombroide;
- Gli infestanti.

e) Normative igienico/sanitarie e tecniche di conservazione dei cibi: il sistema HACCP:

- Principi di legislazione alimentare: pacchetto igiene, bollo CE, rintracciabilità degli alimenti, etichettatura alimenti;
- La conservazione degli alimenti: i metodi di conservazione;
- Igiene personale;
- Igiene delle lavorazioni;
- La cottura;
- La disinfestazione;
- Il metodo H.A.C.C.P: cos'è un piano di autocontrollo;
- Approfondimento su alcuni alimenti e sulla loro pericolosità: ortofrutta, carne, ittici (molluschi eduli lamellibranchi).

Le attività didattiche verranno supportate da esercitazioni pratiche e da metodologie didattiche interattive.

Per ulteriori informazione contattare:

- numero di telefono: 039/9712207

- indirizzo e-mail: politicheattive@risorseitaliasrl.it