

CORSO DI SALA

PROGRAMMA

TECNICHE DI ACCOGLIENZA 12 ORE

- INTRODUZIONE AI CONCETTI DI CUSTOMER CARE E CUSTOMER SATISFACTION;
- IL COMPORTAMENTO DEL CONSUMATORE E LE SUE ASPETTATIVE;
- COME ACCOGLIERE IL CLIENTE ED ASCOLTARE LE SUE RICHIESTE;
- LA GESTIONE DEI PROBLEMI;
- GESTIRE L'IMPREVISTO TRA SALA E CUCINA, VALUTAZIONE E RISOLUZIONE DELLE PROBLEMATICHE; TECNICHE DI COMUNICAZIONE;
- LA DIVISA, LO STILE, IL COMPORTAMENTO SUL LAVORO.

LA COMANDA: ACQUISIZIONE, CONSEGNA, SERVIZIO 28 ORE

- ORGANIZZAZIONE DELLA SALA;
 - LO STAFF DI SALA E IL SUO RAPPORTO CON LA CUCINA E LA CLIENTELA;
 - STILI DI SERVIZIO;
 - LE LAVORAZIONI DI SALA. TRANCIO E SERVIZIO DEL PESCE, DELLE CARNI, DEI FORMAGGI DELLA FRUTTA E DEI DESSERT;
 - IL SERVIZIO DEL VINO: SUCCESSIONE DEI VINI, TEMPERATURA DI SERVIZIO, PRESENTAZIONE, APERTURA, LE TIPOLOGIE DI BICCHIERI.
- TECNICHE DI ABBINAMENTO CIBO-VINO, LA CARTA DEI VINI;
- TECNICHE PER LA REGISTRAZIONE DELLE ORDINAZIONI E UTILIZZO DELLE APPOSITE STRUMENTAZIONI;
 - ACQUISIZIONE, CONSEGNA E SERVIZIO.

REQUISITI RICHIESTI

ATTITUDINE AL RUOLO
CONSEGUIMENTO ATTESTATO HACCP
MAGGIORE ETÀ

POSTI DISPONIBILI

20

NEL CASO IN CUI GLI ISCRITTI RISULTASSERO IN NUMERO SUPERIORE, SARANNO ORGANIZZATE DELLE SELEZIONI CON COLLOQUI MOTIVAZIONALI E TEST PSICOATTITUDINALI

ATTESTAZIONI

AL TERMINE DEI CORSI AGLI ALLIEVI CHE AVRANNO FREQUENTATO ALMENO IL 70% DELLE ORE PREVISTE VERRÀ RILASCIATO UN ATTESTATO DI FREQUENZA E POTRANNO SOSTENERE DEI COLLOQUI PER VALUTARE UNA EVENTUALE ASSUNZIONE CON I RISTORATORI DELL'ASSOCIAZIONE RISTORATORI CASTIGLIONESI.

PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI:
CESCOT FORMAZIONE SRL - VIA DE BARBERI N. 108, GROSSETO
TEL. 0564/438803 - 09
EMAIL: INFO@CESCOT.GROSSETO.IT