

TECNICHE DI SERVIZIO IN SALA

Ricevere i propri clienti è un'arte, servire a tavola è il massimo dell'arte del ricevere. Un prezioso corso, finalizzato a rivalutare il ruolo del personale di sala. Permette di acquisire tutte le competenze di base del servizio e di qualificare-riqualificare il ristorante agli occhi della clientela. L'iter formativo e il dialogo continuo tra teoria e pratica permettono di apprendere le competenze di base per chi vuole intraprendere la professione e per chi vuole perfezionare la propria tecnica

- Il ristorante, la collaborazione dei tavoli
- L'allestimento e centratura della tovaglia e del coperto
- Mise en place, table d'hôte à la carte
- Il servizio inglese, francese e alla russa
- Le brigate di sala e di cucina
- Il buono d'ordine o comanda
- Il servizio dei piatti in tavola: direzione, collocamento, sbarazzo
- Il buffet freddo, caldo e a passaggio
- Introduzione al vino: canine, servizio, bicchieri e decanter
- Le preparazioni in sala
- I tagli dei cibi
- La conoscenza dei piatti e delle pietanze
- I menù, le carte del giorno e le carte dei servizi



Corso finanziato dall'Ente Bilaterale
per le ditte aderenti

4 incontri per una durata di 16 ore

EMOZIONARE IL CLIENTE: i livelli comunicativi del piatto



- la costruzione della ricetta
- il coinvolgimento emotivo
- i livelli di comunicazione del piatto
- il dialogo cliente-cucina
- elaborazione di esempi di cucina emozionale consapevole e creativa
- i sensi stimolati dall'impiego
- come combinare le materie prime e utilizzare materie non tradizionali
- rendere partecipe il cliente

Emozionare il cliente in maniera consapevole. Elaborare e creare una ricetta tenendo conto di tutti i livelli comunicativi del piatto "servito"; la vista e le potenzialità emozionali dell'impiego, i profumi, i sapori e gli odori delle materie prime che sapientemente si combinano fino al raggiungimento dell'equilibrio, per arrivare dove possibile e con un pizzico di creatività, al coinvolgimento di tutti i sensi.



Corso finanziato dall'Ente Bilaterale
per le ditte aderenti

2 incontri per una durata di 8 ore

CORSO BARMAN

evoluzione del bar



Il corso si propone di fornire conoscenze avanzate per una gestione efficace e redditizia del bar in relazione alle molteplici esigenze ed aspettative della clientela.

- la formula dei Cocktail: base, aromatizzante e colorante;
- attrezzature: macchina e macina caffè, uso e manutenzione;
- latte: diverse tipologie, emulsione, creme, decorazioni
- esercitazione pratica: caffè, cappuccini, cappuccini decorati, mokaccino, monte bianco, caffè con panna, bevande calde, cocktail a base di caffè.
- drink analcolici: Miami beach, Isole Vergini, Ipanema,
- drink alcolici: Negroni, Americano, Grenoble, Gfp, Kir royal,
- le tendenze del bar contemporaneo: Happy Hour con preparazione di piatti caldi e freddi da presentare sul Bancone ed abbinamenti enogastronomici;
- preparazione di Tartine. Focaccine, Tramezzini, ecc..
- uso delle attrezzature; Prestazione dei drink; Medium e Long drink di vecchia e nuova generazione e relative decorazioni.
- valorizzazione del pubblico esercizio; Approccio al Cliente; Prestazione e Mise en place; Lista dei prodotti; **Cocktail Competition**



Corso finanziato dall'Ente Bilaterale
per le ditte aderenti

10 incontri di 4 ore
per una durata di 40 ore