

## *Struttura del Corso "Io e la Sala"*

Sabato 28/10/2017 dalle ore 9,00 alle ore 13,00

1. Introduzione
2. La figura del cameriere nella ristorazione di oggi
  - Le capacità
  - La condotta
  - Formazione
  - Contratti di lavoro
3. Le Forme della Ristorazione
  - Ristorazione Collettiva
  - Ristorazione Commerciale
4. Il Personale di Sala
  - Il Maitre
  - Chef de range
  - Commis de Rang
  - Sommelier
  - Barman
  - Hostess

Sabato 28/10/2017 dalle ore 14,00 alle ore 18,00

5. Prepariamo la tavola ovvero "La Mise en Place"
  - I piatti
  - Le posate
  - I bicchieri
  - Il tovagliato
  - Come apparecchiare una tavola
  - Decoriamo una tavola
  - La Mise en Place nei banchetti
  - Il back-office
6. Il Cliente
  - Cliente oppure.....Ospite?
  - Come gestire una prenotazione
  - L'accoglienza: il potere del sorriso
  - L'assegnazione dei posti a tavola
  - Chi serviamo per primo?
  - C'è Cliente e Cliente: le aspettative
  - Non esiste una sola tipologia di Cliente
  - Saper gestire i reclami

Domenica 29/10/2017 dalle ore 9,00 alle ore 13,00

7. Le fasi del servizio al tavolo

- La spiegazione del menù
- Come portare i piatti al tavolo
- Come servire alla Francese
- Come servire all'Inglese
- Come servire alla Russa
- Come servire Impiattato
- Da che parte si serve e si sbarazza
- Finito il servizio sparecchiamo la tavola

8. Le fasi del servizio altri modi

- A Buffet
- Self service
- I Catering
- Il Brunch
- Coffee Breack

9. Il Beverage: quello che un cameriere deve sapere

- Le acque minerali
- Il Vino  
Cos'è il Vino  
Come conservare il Vino: la cantina  
La scelta dei Vini ed il suo ricarico  
La carta dei Vini  
Il servizio
- La Birra ed il suo servizio  
Le chiare  
Le rosse  
Le scure  
Abazia  
Trappista
- I Distillati ed il loro servizio  
Grappa  
Cognac e Armagnac  
Rum  
Whisky (ed altre tipologie)  
Gin  
Amaro  
Vodka  
Altro
- Il Tè ed il suo servizio
- Il Caffè ed il suo servizio
- I dolcificanti

Domenica 29/10/2017 dalle ore 14,00 alle ore 18,00

10. Il Menù

- Il formato in funzione del locale
- Il menu.....normale
- Il menu degustazione
- Il menu regionale
- Il menu a tema
- Il menu detto "Da Comporre"
- Il menu dietetico
- Il menu vegetariano
- Il menu vegano
- Il menu macrobiotico
- Il menu per bambini
- Il menu a prezzo fisso
- Il menu da cerimonia

11. Il rapporto con la cucina

- Conoscere lo Chef e la sua Brigata
- Organizzazione delle "comande"
- L'informatizzazione nel lavoro

12. Conclusione e .....piccoli consigli