

Struttura del Corso "Io e la Sala"

Sabato 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
 - Altre Figure Professionali

Sabato 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
 - Come pulire una sala
6. Il Cliente
 - Cliente oppure.....Ospite?
 - L'accoglienza: il potere del sorriso
 - L'assegnazione dei posti a tavola

- Chi serviamo per primo, le regole del Galateo.

Domenica dalle ore 9,00 alle ore 13,00

7. Le fasi del servizio al tavolo

- La spiegazione del menù e La comanda
- Il servizio
- Come portare i piatti a tavola
- Come portare i bicchieri
- Il Servizio all'italiana
- Il Servizio alla Francese
- Il Servizio alla Russa
- Il Servizio all'Inglese
- Da che parte si serve e si sbarazza
- Pulizia del tavolo durante il servizio e sbarazzo finale

Domenica dalle ore 14,00 alle ore 18,00

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 e la mescita
- La Birra
- I Distillati
- Il Servizio

10. Conclusione epiccoli consigli