

# *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 e .....piccoli consigli