

Struttura del "Corso Maître"

Sabato dalle ore 9,00 alle ore 13,00

1. La Figura Professionale
 - Le capacità
 - La condotta
 - Il modello di comunicazione
 - Gruppo o Squadra?
 - Gestione del personale
 - Meeting, Briefing e Formazione
 - Assegnazione dei Ranghi
 - Il servizio
 - Rapporto Tra cucina e Sala

Sabato dalle ore 14,00 alle ore 18,00

2. Il Cliente
 - Le aspettative del cliente
 - Come gestire una prenotazione
 - L'accoglienza
 - I reclami come gestirli
 - Le fasi del servizio

Struttura del "Corso Food & Beverage"

Domenica dalle ore 9,00 alle ore 13,00

- La figura professionale
- Le competenze
- Food Cost

Domenica dalle ore 14,00 alle ore 18,00

- Beverage Cost
- I fornitori
- La gestione del magazzino