

CORSO  
Corso per operatori di sala  
**BASIC WAITERING**

DAL 24 OTTOBRE  
AL 07 NOVEMBRE  
Dalle 15:00  
alle 19:00



Sede corso: Cagliari

**DURATA E COSTI:**

- BASIC WAITERING: durata corso 40 ore. Costo: 500,00 € iva inclusa

Le iscrizioni sono a numero chiuso .Per ogni informazione e modalità di iscrizione è possibile contattarci : su Facebook (Confesercenti Provinciale Cagliari), tramite e-mail a [laura@confesercenticagliari.it](mailto:laura@confesercenticagliari.it), presso i nostri uffici in Via Cavalcanti n.30 a Cagliari, consultando il sito internet [www.confesercenticagliari.it](http://www.confesercenticagliari.it) oppure contattando la Dott. ssa Laura Scanu al numero 070402370 dal lunedì al venerdì dalle 09:30 alle 12:30 e dalle ore 15:00 alle ore 18:00.

## Corso per operatori di sala: BASIC WAITERING

Percorso teorico-pratico per chi vuole avvicinarsi o approfondire il mondo della sala.

Dalla brigata alle varie tipologie di servizio, dal menu fino all'accoglienza e congedo del cliente.

### Programma del corso:

#### TEORIA

- Le diverse tipologie ristorative: ristorante, ristorante lusso, pub, trattoria, albergo etcc
- I momenti ristorativi: colazione, pranzo, cena
- La brigata di sala: gerarchia, compiti, ruoli, la figura professionale del "cameriere"
- Altre figure professionali di cucina, accoglienza, bar e interazione tra i settori
- Strumenti professionali di servizio e occasioni d'uso
- Struttura di una sala: zone riservate al personale, zone a vista, spazio per i clienti, la "sala ideale", materiale di sala
- Accoglienza: dalla prenotazione alla presentazione del conto, gestione del cliente, gestione dei complain
- Il cliente: le diverse tipologie di cliente, gli aspetti psicologici, il cliente ha sempre ragione?
- Mise en place e preparazione al servizio: posate, vasellame, bicchieri; tradizione e nuove tendenze; la logica dietro alla mise en place.
- Norme igienico sanitarie: nozioni base su haccp, igiene della persona, ultime normative europee.
- Il menù: la struttura del menù; l'importanza di conoscere cosa stiamo vendendo; le strategie di marketing dietro alla struttura di un menù; le varie "carte"
- La presa della comanda: tradizione e nuove tecnologie; psicologia e strategie di vendita
- Il servizio: come "servire" al tavolo, le diverse modalità di servizio, il rimpiazzo, simbologia della disposizione delle posate sul piatto
- Il servizio buffet, banqueting e il loro allestimento
- Lezione sui vini: rossi, bianchi, bollicine, liquorosi
- Il servizio del vino: teoria del servizio
- Lezione sul caffè: introduzione sul caffè, metodi, tipologie, come realizzare un espresso
- Il servizio delle colazioni, il servizio del caffè, il servizio del tè
- Lezione sui distillati "rum, whiskey, grappe, amari, cognac e brandy"
- Il servizio dei distillati: teoria del servizio

#### PRATICA

- Mise en place in base alla tipologia di locale e al menù
- Presa di un vassoio e servizio delle bevande
- Presa di un vassoio e servizio caffè e tè
- Servizio del vino rosso, del vino bianco e del vino spumante
- Servizio all'italiana; servizio all'inglese, sbarazzo del tavolo.
- Prova pratica di accoglienza e presa della comanda

**Durata corso** : 40 ore , 10 giornate dal lunedì al venerdì

**Costo**: 500,00 € iva inclusa;

Il corso è indirizzato a tutti: sia ai professionisti sia a chi non ha nessun tipo di esperienza.

Ogni partecipante avrà a disposizione tutte le attrezzature ed i prodotti da consumo necessari per tutta la durata del corso.