

Un corso per diventare cameriere di sala nel ristorante

Pubblicato: Venerdì 13 Aprile 2018



Intraprendere la via della formazione per diventare operatore di sala nel ristorante è facile ed accessibile per tutti, con il nuovo corso di formazione di **Confcommercio AscomVarese** che prenderà il via **mercoledì 9 maggio** per una durata complessiva di **30 ore di lezioni teorico-pratiche dalle 9 alle 15,30**.

Il **programma** formativo prevede: **la figura del cameriere:** brigata di sala, le gerarchie, i ruoli, cura della persona e divise di lavoro, **la mise en place:** i piatti, le postale e la cristalleria, **l'apparecchiatura:** il tovagliato, le tipologie e gli utilizzi dei bicchieri. **La mise en place per i banchetti, servizio in tavola:** come si portano i piatti in tavola e come correttamente di sbarazza. **La giusta successione nello sparecchiare e pulire la tavola, il cliente – l'accoglienza:** tipologia e psicologia del cliente e gestione le reclamo. Come spiegare il menu, il beverage. **I vini e gli spumanti, la birra, i distillati, i liquori, servizio di bevande calde:** il caffè, il the' e gli infusi, il Bar: mise en place, bicchieri e strumenti tecnici, le tecniche di miscelazione, misure e grammature delle bevande alcoliche, preparazione di pre e after dinner.

Per informazioni e iscrizioni: Corsi Ascom Varese
tel. 0332.342011/139 corsi@ascomva.it

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

