

VareseNews

Professionista di sala: corso di alta formazione con Pierluigi Cucchi

Pubblicato: Martedì 16 Aprile 2019



Cinque giorni di alta formazione con rilascio di attestato sotto la guida del docente Pierluigi Cucchi.

Il percorso formativo si pone l'obiettivo di evidenziare il giusto valore del **"Professionista di Sala"** in grado sia di svolgere sia **ruoli di accoglienza e ospitalità** che di gestire con efficacia tutte le competenze **tecniche legate al servizio di sala** e nel contempo di consolidare una conoscenza merceologica adeguata.

PROGRAMMA

La figura del cameriere: La brigata di sala, le gerarchie, i ruoli e i rapporti tra i singoli componenti. Cura della persona e divise di lavoro.

La mise en place: I piatti, le posate, la cristalleria. Mise en place per banchetti.

L'apparecchiatura: il tovagliato, i piatti e il vasellame, le posate da tavolo e di servizio.

Le tipologie e gli utilizzi dei bicchieri.

Servizio in tavola: Come si portano i piatti in tavola e come correttamente si sbarazza.

Il cliente – l'accoglienza. Tipologia e psicologia del cliente e gestione del reclamo. La spiegazione del menù.

Il beverage. I vini, e gli spumanti. Cenni storici. Le attrezzature e le temperature di servizio.

La presentazione e il servizio del vino, la stappatura, l'ossigenazione, la decantazione e l'avvinatura.

La birra: cenni storici, le tipologie, le tecniche di spillatura e di servizio. I distillati: cenni storici.

Tecniche di degustazione e di analisi visiva, olfattiva e gustativa. I Gin, le vodke, i rum, gli whisky, i brandy e i cognac, le grappe e i distillati di frutta.

I liquori e i vermouth: cenni storici e la valutazione sensoriale.

Dal 6 al 10 maggio

Destinatari: titolari dipendenti e operatori del settore

Requisiti: maggiore età

Al termine verrà rilasciato attestato di frequenza

Azione formativa realizzata con il contributo degli Enti Bilaterali della Provincia di Varese

Info: Corsi Ascom Varese tel. 0332.342139/011

email: corsi@ascomva.it

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it