

## Sala ristorante senza più segreti con un corso

Date : 23 aprile 2019

Fipe - Confcommercio varese organizza un corso destinato a “**Arte e conoscenza del servizio nella sala ristorante**”.

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.

**Il programma prevede lezioni sui comportamenti da tenere in sala e la presentazione della sala stessa:** “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”.

**Ma affronta anche approfondimenti sulla conoscenza del vino e dei bevande che possono essere serviti ai clienti**, con lezioni su: “Il beverage. I vini, e gli spumanti. Cenni storici. Le attrezzature e le temperature di servizio”, e “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”, e infine “I liquori e i vermouth: cenni storici e la valutazione sensoriale”.

Il corso è una novità Fipe 2019, e vede come docente **Pierluigi Cucchi**, i cui corsi di barman sono noti a livello nazionale sviluppato in 25 ore, con lezioni dalle 8.30 alle 13.30 nella sede ascom Varese, in via valle Venosta 4, e si terrà dal 6 al 10 maggio.

Destinatari sono titolari di locali, dipendenti e operatori del settore, l'unico requisito è la maggiore età e al termine verrà rilasciato attestato di frequenza. L'azione formativa è realizzata con il contributo degli Enti Bilaterali della Provincia di Varese.

Per informazioni: Corsi Ascom Varese tel. 0332.342139/011 email: [corsi@ascomva.it](mailto:corsi@ascomva.it). Preiscrizioni [sul sito di Ascom](#)