

## Tecnico di sala – Maître

### SETTORE / MACROAREA

SEP: 23 – Servizi turistici

### CORSO

Tecnico di sala – Maître

## Finalità del Corso

Il corso di formazione per “Tecnico di sala – Maître” assicurerà ai partecipanti le competenze necessarie a favorire il corretto funzionamento del servizio di ristorazione, coordinando la comunicazione tra brigata e sala e organizzando il lavoro dei camerieri affinché sia in linea con le comande della cucina. I contenuti del corso permetteranno di acquisire le principali responsabilità del Tecnico di sala – Maître, nella cui area di competenza rientrano la cura logistica ed estetica del ristorante e le attività di accoglienza dei clienti: sarà, pertanto, illustrata una gestione delle ordinazioni attenta e proattiva. Per il miglioramento continuo degli standard di qualità previsti dalla struttura ristorativa di riferimento, Il Tecnico di sala – Maître sarà preparato ad illustrare il menù ai tavoli, a rispondere in modo accurato alle richieste dei clienti, a valorizzare la stagionalità dei piatti serviti.

### Programma GOL

Il programma GOL, Garanzia di Occupabilità dei Lavoratori, è la misura inserita nel PNRR per sostenere le politiche attive del lavoro, intese come percorsi di: formazione per potenziare le competenze in ingresso al mondo del lavoro, aggiornamento delle skills per il reinserimento lavorativo, o riqualificazione professionale.



## Tecnico di sala – Maître

### SETTORE / MACROAREA

SEP: 23 – Servizi turistici

### CORSO

Tecnico di sala – Maître

## Programma Formativo 1/2

- Criteri di allestimento della sala ristorante; Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro; pulizia della sala, allineamento dei tavoli e sistemazione dei mobili; Disposizione Tavoli; Le attrezzature e il servizio; Disposizione dei tavoli per banchetti; Attrezzature e allestimento del buffet,
- Le decorazioni per la tavola; Utilizzo di supporti digitali per allestimento sale; Criteri di mise en place dei tavoli; Disposizione e allineamento dei tavoli; Stesura del tovagliato; Disposizione delle sedie; Preparazione dei coperti; Disposizione degli elementi accessori; Preparazione dell'attrezzatura di lavoro; Controllo finale; Terminologia tecnica in lingua straniera,
- Processi di erogazione del servizio: fasi, ruoli, modalità organizzative; Tecniche di preparazione e servizio delle bevande da sala e da bar; preparazione delle bevande calde; procedure standard di servizio in sala; come si porta il vassoio; principali tipi di bottiglie; stappare e servire i vini; stappare e servire un vino spumante;
- Tecniche di servizio per menù complessi: servizio alla guèridon, all'italiana, alla francese ed all'inglese; il servizio al gueridon; servizio all'inglese; servizio all'italiana o al piatto; il servizio alla francese; il self-service

### Programma GOL

Il programma GOL, Garanzia di Occupabilità dei Lavoratori, è la misura inserita nel PNRR per sostenere le politiche attive del lavoro, intese come percorsi di: formazione per potenziare le competenze in ingresso al mondo del lavoro, aggiornamento delle skills per il reinserimento lavorativo, o riqualificazione professionale.



## Tecnico di sala – Maître

### SETTORE / MACROAREA

SEP: 23 – Servizi turistici

### CORSO

Tecnico di sala – Maître

## Programma Formativo 2/2

- Tecniche di pianificazione degli acquisti; Concetti generali di pianificazione e programmazione; Obiettivi della pianificazione acquisti; Il processo di pianificazione acquisti; Il processo di budget acquisti; Definizione dei fabbisogni d'acquisto; La costruzione del budget degli acquisti; Le fasi del Sourcing; Dalla pianificazione al budget,
- La cucina di sala (preparazione di antipasti, tartare, apertura ostriche, il flambè, la preparazione di piatti al momento come ad esempio le crepes souset, il taglio del prosciutto, filettatura del pesce), come servire la frutta, la preparazione e la somministrazione di bevande fredde (cocktail alcolici ed analcolici), introduzione ai principi dell'enologia e della degustazione, conoscenze base riguardo distillati e liquori,
- Tecniche di comunicazione e relazione con il cliente: esigenze del cliente, regole di comportamento nella relazione con clienti con diverse tipologie di disabilità, empatia, Crucialità e responsabilità del punto di contatto, Efficacia del prodotto, efficacia della comunicazione: influenza della relazione sulla percezione della qualità, Vendere prodotti/vendere servizi, Il feedback nella comunicazione, I canali della comunicazione e i livelli della comunicazione: le trappole e le incognite dei mondi sommersi, Term,

### Programma GOL

Il programma GOL, Garanzia di Occupabilità dei Lavoratori, è la misura inserita nel PNRR per sostenere le politiche attive del lavoro, intese come percorsi di: formazione per potenziare le competenze in ingresso al mondo del lavoro, aggiornamento delle skills per il reinserimento lavorativo, o riqualificazione professionale.

