

ARTE E CONOSCENZA DEL SERVIZIO NELLA SALA RISTORANTE

L'esperienza del cliente all'interno del ristorante si arricchisce e diventa un *indimenticabile percorso emozionale* solo quando il valore degustativo del piatto preparato dagli chef in cucina è unito al servizio che viene erogato da figure fortemente professionalizzate in sala.

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

Un'adeguata preparazione potrà consentire un rapido ingresso nel mondo del lavoro in un settore in continua espansione.

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. **L'apparecchiatura:** Il tovagliato, i piatti e il vasellame, le posate da tavolo e di servizio. Le tipologie e gli utilizzi dei bicchieri.

Mise en place per banchetti.

Servizio in tavola: Come si portano i piatti in tavola e come correttamente si sbarazza. Da che parte si serve e la successione nello sparecchiare e pulire la tavola.

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: cenni storici e la valutazione sensoriale.

I vermouth: cenni storici e la valutazione sensoriale.

Servizio di bevande calde: il caffè: la storia e le sue varietà. La macchina per l'espresso, il macinadose, le miscele, le tecniche di manutenzione e pulizia della macchina. Le attrezzature della caffetteria, i vari tipi di caffè.

Il tè, gli infusi: il servizio e le tipologie.

Il bar: La mise en place. I bicchieri e gli strumenti tecnici.

Il ghiaccio. La tecnica di miscelazione, le misure e le grammature delle bevande alcoliche.

Preparazione di pre-dinner e after-dinner.

Corso di 30 ore.

C&C Consulting S.r.l.

Per info: +39 338.5043729

E-mail: pierluigi.cucchi@gmail.com

www.pierluigicucchi.it