



R3 SALA BAR (2° ANNO): Baristi e Camerieri 72 ore

CONTENUTI MODULO FORMATIVO

- Le principali attrezzature presenti in sala e bar, la loro denominazione e il loro utilizzo
- Tecniche di disposizione dei tavoli e mise en place della sala ristorante
- Tecniche della disposizione dei commensali
- Tecniche per effettuare la mise en place relativa al menù fisso e alla carta
- Tecniche di stesura del tovagliato
- Tecniche per la mise en place del coperto: il tovagliolo, le posate, i bicchieri, piattino del pane, mènage da tavolo, posacenere, portafiori, il numero del tavolo
- Tecniche di preparazione di decorazioni floreali secondo i seguenti criteri: stile della sala, stoviglie e biancheria da tavola, forma del tavolo, ricorrenza
- Igiene personale, comportamenti corretti
- Tecniche di servizio delle bevande
- Tecniche di servizio degli stuzzichini, degli snack e dei menù rapidi
- Elementi di igiene dei locali, delle suppellettili: la sanificazione
- Le norme di igiene e sicurezza nell'uso delle attrezzature
- Metodi di pagamento

DESCRIZIONE PROFILO

Svolgere mansioni di servizio alla clientela nei locali pubblici (bar, alberghi e ristoranti). L'operatore accoglie i clienti, raccoglie le ordinazioni e le comunica assicurandone la corretta evasione. Predisporre, consegna il conto e riscuote il corrispettivo dovuto.

COMPETENZE

Effettuare l'allestimento di sala e tavoli per ristorante o il servizio di bar

CONOSCENZE

Sedi di svolgimento:
VARESE, LUINO