

CONFCOMMERCIO

IMPRESE PER L'ITALIA

PESCARA

CAT/ASCON
SERVIZI PESCARA

ASCON
FIDI COOP
DI GARANZIA

CORSO PER CAMERIERE PROFESSIONISTA



Euro 350,00

Dispense e materiali inclusi nel prezzo!



CORSO PER CAMERIERE PROFESSIONISTA

Dal 5 aprile parte il primo corso per apprendere i segreti dell'operatore di sala/cameriere professionista

La Confcommercio Pescara, al fine di mettere in relazione le tante richieste ricevute per opportunità di lavoro in ambito turistico con le necessità delle aziende del settore, apre le porte alla scuola per cameriere professionista.

Sono quindi aperte le iscrizioni al **Corso per cameriere professionista**, che si terrà a partire **dal prossimo 5 aprile**, in un'aula appositamente attrezzata, presso il **Ristorante "TAVERNA 58" sito a Pescara (PE) in Corso Manthonè 46.**

Il **Corso per cameriere professionista** è diretto a tutti coloro che intendono avvicinarsi ad una professione dinamica che necessita sempre più di conoscenze e competenze professionali per un miglior inserimento nel mondo della ristorazione.

Il corso è aperto anche a chi già opera nel settore e può arricchire ed aggiornare il proprio bagaglio professionale per adattarsi alle nuove esigenze della ristorazione.

Il **corso**, ha come obiettivo quello di fornire le basi dell'accogliere, del servire in maniera impeccabile al fine di un pronto inserimento lavorativo in ristoranti, pizzerie, pub, fast food, wine bar, campeggi, alberghi, navi da crociera, etc.

Il **costo del corso è di euro 350,00 (IVA inclusa), comprendente tutte le dispense del corso ed i materiali e prodotti per le prove pratiche.**

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO

Otto lezioni pomeridiane, in cui si alterneranno moduli di teoria e moduli di pratica indispensabili per acquisire la necessaria professionalità, tenute da **Alvaro Fantini** (già docente presso Istituto Alberghiero, Maitre d'hotel, docente formatore servizi food & beverage), con la collaborazione dello storico ristoratore pescarese e Presidente dell'Associazione Provinciale Ristoranti Confcommercio **Giovanni Marrone.**

Le lezioni si terranno presso il ristorante "TAVERNA 58" **sita a Pescara (PE) in Corso Manthonè 46.**

L'**ultimo giorno** sarà dedicato ad una prova finale denominata "**GRAN GALA FINALE**", dove i partecipanti mostreranno quello che hanno imparato, accogliendo e servendo gli ospiti della serata presenti al ristorante "Taverna 58" al cospetto di una giuria di esperti del settore.



CORSO PER CAMERIERE PROFESSIONISTA: PROGRAMMA DELLE LEZIONI

Prima lezione Martedì 5 aprile 2016 dalle 15:00 alle 18:00

- Presentazione del corso, cenni storici della ristorazione attraverso il "900" per arrivare ai giorni nostri. Classificazione delle Aziende ristorative e relativi servizi offerti, deontologia ed etica professionale, la figura dell'operatore di sala oggi. Forme di tavoli e sistemi di allungamento, la biancheria di sala. Comportamento, stile, savoir faire.
- Prendere visione dei locali di ristorazione, allineamento dei tavoli la stesura della tovaglia, visita aree operative, esempi comportamentali.

"In sala ciò che è giusto/corretto, scorretto.....parliamome"

Seconda lezione Mercoledì 6 aprile 2016 dalle 15:00 alle 18:00

- Area ed attrezzature della sala ristorante, gli arredi, la dotazione del reparto (posateria, la porcellana, cristalleria) denominazione uso, manutenzione. Il locale di servizio "office", la consolle, ed i carrelli ed il gueridon. Aspetti basilari igienico-sanitari e come lavorare in maniera igienicamente corretta.
- Realizzazione del coperto, la mise en place per menu concordati, a la carte e le sue varianti, uso delle clips.

"Il colpo d'occhio in sala.....nulla deve sfuggire"

Terza lezione Giovedì 7 aprile 2016 dalle 15:00 alle 18:00

- La successione delle attività di ristorazione in una giornata tipo, gli orari, la pianificazione e l'organizzazione del lavoro, la distribuzione del lavoro. Il planning dell'azienda ristorativa, rapporti con i reparti collaterali (cucina, dispensa, caffetteria, centro lavaggi, bar). La cantina di stoccaggio e la cantina del giorno, caratteristiche, il magazzino. Incontro con un esperto, l'olio extra vergine d'oliva peculiarità e degustazione guidata.
- La mise en place per eventi, la preparazione del tavolo di servizio, i condimenti in sala "Vinaigrette" e "Citronette". Semplice decorazione centrotavola.

"Organizzare – improvvisare... l'esempio del maitre d'hotel"

Quarta lezione Venerdì 8 aprile 2016 dalle 15:00 alle 18:00

- La brigata di Sala ieri e oggi, il mercato del lavoro, la polivalenza e la flessibilità dell'operatore di sala moderno, l'accoglienza dell'ospite, aspetti psicologici, la relazione con i differenti tipi di clientela, la personalizzazione del servizio, la fidelizzazione dell'ospite. Il menu come strumento di pianificazione e vendita, la successione delle vivande e cronologia dei vini a tavola.
- Accoglienza dell'ospite, sistemazione al tavolo, la comanda e rapporti con il pass, il taglio della frutta in sala.

"La cultura enogastronomica.....vendere il territorio e non solo"

Quinta lezione Lunedì 11 aprile 2016 dalle 15:00 alle 18:00

- Stili di servizio (alla francese diretto ed indiretto, all'inglese, alla russa, all'italiana semplice e con cloche) il buffet all'americana e all'italiana. Precedenze di servizio a tavola. Cenni sulla gestione delle risorse umane, Il vino, la classificazione, ad ogni vino il suo bicchiere.
- Servizio all'inglese di un farinaceo, servizio al gueridon di una minestra in brodo, lo sbarazzo.

"Fine pasto.....un buon caffè? Un digestivo?"

Sesta lezione Martedì 12 aprile 2016 dalle 15:00 alle 18:00

- La piccola colazione alla continentale e all'Inglese, il buffet breakfast, il room service, il door menu, altri servizi in sala (brunch, welcome party, cocktail party, light lunch – business lunch, supper, coffe break, colazione di lavoro, serata a tema, serata di gala). Incontro con mastro pastaio, la produzione di qualità. Vini spumanti, vini speciali, lo champagne
- Mise en place della piccola colazione, predisporre il plateau per servizi ai piani, la preparazione del caffè espresso. Il servizio dei vini spumante.

"In attesa di un tavolo libero.....un aperitivo?"

Settima lezione Mercoledì 13 aprile 2016 dalle 15:00 alle 18:00

- Il banqueting – catering, tipologie e caratteri diversi degli eventi, inside banqueting, outside banqueting, la pianificazione con il committente, la check list, come stilare un menù, disposizione di tavoli per banqueting, tipologia di servizio, personale impiegato, il briefing, il sommelier le sue attrezzature, la wine list, le fasi della degustazione.
- La presentazione del vino, la stappatura ed il servizio a tavola, breve degustazione. La cucina alla lampada, la mise en place per il "flambé" e la realizzazione di una ricetta in sala.

"lo dispongo....lo staff ha risultati attuando il team"

Ottava lezione Giovedì 14 aprile 2016 dalle 15:00 alle 18:00

- I distillati, amari, tipologie produzione e servizio. Pianificazione ed organizzazione del lavoro e relative mansioni per la giornata finale.
- La cucina alla lampada, la mise en place per il "flambé" e la realizzazione di una ricetta in sala in abbinamento ad un vino.

"Esiste un abbinamento cibo vino perfetto?"

Nona lezione Sera finale

- Prova finale denominata "Gran Gala Finale" dove i partecipanti mostreranno le conoscenze e le competenze acquisite nel corso accogliendo e servendo ospiti della serata, in collaborazione con lo staff del ristorante. Consegna Attestati e foto.

"Rendiamo protagonista l'ospite....."



MODULO DI ADESIONE AL CORSO PER CAMERIERE PROFESSIONISTA

Dati Anagrafici

Il/la sottoscritto/a

Cognome _____ Nome _____

nato/a a _____ prov. _____ il ____/____/____

residente a _____ prov. _____ C.A.P. _____

Codice Fiscale _____

Via _____ n. _____

Tel. _____/____ Cell. _____/____

E – mail _____ Facebook _____

CHIEDE di essere ammesso/a a partecipare al **CORSO PER CAMEIRERE PROFESSINISTA**, promosso dalla Confcommercio di Pescara ed organizzato dal CAT Ascom Servizi Pescara.

A tal fine, il/la sottoscritto/a dichiara di accettare le seguenti condizioni:

1. Acconto di Euro 150,00 al momento dell'iscrizione
2. Saldo di Euro 200,00 da versare il primo giorno di lezione.
3. Dal momento dell'inizio del corso nessun rimborso è dovuto dalla società in caso di dimissioni o rinuncia da parte degli iscritti.

Data _____ Firma _____

Autorizzo al trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Leg.vo n. 196/2003.

Data _____ Firma _____

PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI RIVOLGERSI A:
CONFCOMMERCIO PESCARA - VIA ALDO MORO, 1/3 - Tel. 085.43.13.620
E- MAIL: FORMAZIONE@CONFCOMMERCIOPESCARA.IT
OPPURE CLICCA SU FACEBOOK  CONFCOMMERCIO PESCARA