



Tecnico di sala - Maître

Cod.Corso 759

Obiettivi del corso

Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari

Configurazione e ambientazione degli spazi

Gestione dei flussi distributivi

Gestione della fornitura e delle relazioni con i fornitori

Preparazione dei piatti direttamente in tavola

Accoglienza e assistenza al cliente nei servizi di ristorazione

Strumenti digitali di comunicazione e collaborazione

Requisiti d'accesso

Il corso è gratuito ed è rivolto a disoccupati/e dai 30 ai 65 anni, residenti e/o domiciliati in Campania.

I destinatari dei percorsi del Programma Gol sono:

- Percettori di RdC
- Disoccupati beneficiari di ammortizzatori sociali
- Donne
- Over 55

Tipologia formazione

PERCORSO LUNGO

Settore

Servizi turistici

Titolo d'accesso

qualifica professionale / diploma professionale

Modalità di svolgimento

DAD+STAGE

Durata complessiva

300 ore

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.



Cod.corso
759

Scan
qui



Tecnico di sala - Maître

Cod.Corso 759

Contenuti

- Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp; Procedure di controllo delle fasi di produzione degli alimenti: Analisi del processo produttivo; Stoccaggio delle materie prime e gestione dei prodotti non idonei, Essiccazione, Pressatura ed estrazione, Raffinazione, Stoccaggio del prodotto finito, Confezionamento, Sistemi di controllo dei processi di produzione; Tipologie di rischio associate alla produzione degli alimenti: Risk analysis nel settore alimentare- Analisi del rischio, Pericoli fisici, chimici, rischi di contaminazione, Risk assessment- Valutazione del rischio, Risk management- Gestione del rischio, Risk communication- Comunicazione del rischio, Inquadramento legislativo; Tipologie di sistemi di monitoraggio del processo di produzione di un alimento: controllo e qualifica fornitori, controllo conservazione dei prodotti, registrazione temperature di conservazione, controllo e predisposizioni di procedure di lavorazione definite in tempi e modi, controllo e pianificazione condizioni igieniche, Definizione e pianificazione delle azioni correttive
- 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
- 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, Terminologia di settore in lingua straniera, Offerta gastronomica presente nel menù e nella carta delle bevande
- Account Google; Login altri siti; VoIP, Instant Messaging, chat; VoIP; Instant messaging; Chat; Smartphone e tablet; Smartphone; Tablet Google (Drive, Meet, Fogli, Documenti e Presentazioni), PDF (Adobe scan) e WeTransfer; Le tecnologie digitali per la condivisione delle informazioni: la G suite e la scelta degli strumenti; Condividere informazioni in cloud; le piattaforme intranet; I sistemi di videoconferenze; La chat come strumento di condivisione delle informazioni; La creazione di un team di lavoro; Netiquette ed identità digitale; Dalla carta all'email: cosa cambia; Scrivere email in modo chiaro ed efficace; Costruire relazioni attraverso le email; Il galateo delle email: precauzioni tecniche e precauzioni emotive; Rispondere alla email: aspetti di forma e di contenuto.

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.

