

Cameriere nella Ristorazione

ID 1020

CONOSCENZE BASE

- Tecniche di Servizio in Sala;
- Accompagnamento alla degustazione;
- Accoglienza e Gestione del Cliente;
- Comunicazione efficace e public speaking;
- Team building;
- Inglese Tecnico;
- Moduli di formazione obbligatori: salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, diritti e doveri dei lavoratori in somministrazione.

ABILITÀ

- Essere in grado di comunicare chiaramente e cortesemente con i clienti e con i membri del team è fondamentale per offrire un servizio di qualità;
- Imparare a gestire efficacemente il proprio tempo per garantire che i clienti siano serviti in modo tempestivo e che il lavoro sia completato in modo efficiente;
- Essere in grado di descrivere accuratamente i piatti e le bevande presenti nel menu, fornendo informazioni sulle allergie alimentari e le preferenze dietetiche dei clienti;
- Essere in grado di organizzare il proprio lavoro in modo da mantenere il tavolo pulito e ben apparecchiato, gestire le comande in modo accurato e tenere traccia delle richieste dei clienti;
- Collaborare con altri membri del personale per garantire un servizio efficiente e di alta qualità. Questo può includere la comunicazione con i cuochi in cucina e con il personale di sala;
- Essere a conoscenza delle normative locali riguardanti la sicurezza alimentare, l'alcol e il servizio ai tavoli, garantendo il rispetto delle regole e delle leggi pertinenti;
- Essere in grado di suggerire piatti o bevande aggiuntive ai clienti, utilizzando tecniche di vendita suggestive in modo discreto.

Livello di accesso Qualifica professionale**Durata** 150 h**Modalità di svolgimento** 50% aula + 50% laboratorio esterno

Visita la pagina sul nostro sito dedicata alla misura **GOL Lombardia**