

Il coordinamento dei servizi di sala ristorante

ID 1020

CONOSCENZE BASE

- Protocolli di servizio standard;
- Sistemi di prenotazione e le procedure;
- Normative e i regolamenti relativi al settore della ristorazione;
- Gestione delle situazioni di emergenza o imprevisti durante il servizio.

ABILITÀ

- Sviluppare capacità di leadership per guidare e motivare il personale di sala, ispirandoli a fornire un servizio di alta qualità e a lavorare in team;
- Acquisire abilità per gestire lo stress e la pressione durante i momenti di picco di lavoro, mantenendo la calma e risolvendo i problemi in modo rapido ed efficace;
- Sviluppare capacità di risoluzione dei problemi per affrontare situazioni complesse o impreviste e trovare soluzioni appropriate in tempo reale;
- Imparare a gestire le relazioni con i clienti, riconoscendo le loro esigenze e anticipando le loro richieste per offrire un servizio personalizzato e di qualità superiore.

Livello di accesso Qualifica professionale

Durata 40 h

Modalità di svolgimento 50% aula + 50% laboratorio esterno



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