

Il servizio ai tavoli

ID 1020

CONOSCENZE BASE

- Tipologie dei vari piatti e le bevande offerti dall'attività, compresi gli ingredienti, le modalità di preparazione e le presentazioni;
- Regole di base dell'etichetta e del protocollo per interagire in modo appropriato e rispettoso con i clienti;
- Normative igienico-sanitarie e di sicurezza alimentare;
- Gestione del tempo.

ABILITÀ

- Sviluppare capacità di comunicazione chiare e cortesi per interagire con i clienti in modo efficace durante il servizio;
- Essere in grado di gestire situazioni stressanti, come picchi di affluenza o lamentele dei clienti, mantenendo la calma e risolvendo i problemi in modo professionale;
- Coltivare un atteggiamento positivo e orientato al cliente per assicurare che ogni cliente si senta ben accolto e apprezzato durante il pasto;
- Sviluppare abilità motorie per maneggiare piatti e posate in modo sicuro ed elegante durante il servizio ai tavoli.

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**