

Servizi Turistici

L'allestimento di sala e tavoli per ristorante qualifica Cameriere nella ristorazione

ID 1020

CONOSCENZE BASE

- Principi di base dell'arredamento e del design degli interni;
- Tipologie di tavoli e sedie disponibili sul mercato;
- Tecniche di pianificazione dello spazio ;
- Regole di base del protocollo di servizio.

ABILITÀ

- Sviluppare abilità organizzative per pianificare e coordinare efficacemente l'allestimento della sala e dei tavoli in base alle prenotazioni e alle richieste dei clienti;
- Coltivare la creatività nell'allestire i tavoli per creare ambientazioni accattivanti e personalizzate che rispecchino lo stile e il tema del ristorante;
- Essere precisi nel posizionamento di tovaglioli, posate, bicchieri e altri elementi sul tavolo per garantire una presentazione elegante e ordinata;
- Sviluppare abilità di problem-solving per affrontare eventuali sfide o imprevisti nell'allestimento dei tavoli e risolverli in modo rapido ed efficace.

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**