

# Responsabile di Sala (Maître)

ID 1020

## CONOSCENZE BASE

- Tecniche di arredo, allestimento e mise-en place;
- Elementi di gastronomia ed enogastronomia;
- Tecniche di degustazione e conservazione dei vini;
- Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale; Tecniche di accoglienza e gestione dei reclami;
- Organizzazione aziendale.

## ABILITÀ

- Capacità di organizzare, prenotare tavoli, gestire le ordinazioni
- Capacità di gestire il team;
- Saper comunicare ai clienti;
- Saper soddisfare le esigenze e richieste dei clienti;
- Gestire le operazioni amministrative e/o commerciali.

**Livello di accesso** Qualifica professionale

**Durata** 140 h

**Modalità di svolgimento** 50% aula + 50% laboratorio esterno



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