

Servizi Turistici

Operatore del servizio di sala – Cameriere

Agenzia formativa: TimeVision Scarl

ID 757

OBIETTIVI

- Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari
- Predisposizione delle comande e degli ordini
- Preparazione degli spazi e degli ambienti per la ristorazione
- Realizzazione del servizio ai tavoli, al buffet ed al banco di cibi e bevande
- Accoglienza e assistenza al cliente nei servizi di ristorazione
- Alfabetizzazione su informazione e dati

DESCRIZIONE DEL CORSO

L'Operatore del servizio di sala - Cameriere si occupa di allestire i tavoli secondo le scelte e le direttive del locale in cui lavora. E' deputato all'accoglienza del cliente, alla illustrazione del menù, alla annotazione e comunicazione dell'ordinazione e al servizio ai tavoli. Infine, predispone il conto e provvede alla riscossione del dovuto. Presta servizio presso aziende ristorative, turistico-ricettive e agenzie di catering.

Può prestare servizio come lavoratore dipendente o può svolgere la professione "a chiamata" (job on call). Nel caso di contratti da lavoro dipendente, questi possono essere anche di tipo stagionale. Si relaziona, assumendosi la responsabilità del proprio operato con il Maître e con lo Chef. Gestisce in prima persona il rapporto con i clienti.

Livello di accesso Licenza Media

Durata 300 h

Modalità di svolgimento 210h DAD + 90h Laboratorio/Stage

Sede C.so Alcide De Gasperi, 169, Castellammare di Stabia (NA)



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