

Numero dei destinatari: 12 persone Durata: 15 ore

CONTENUTI

[Clicca QUI - per scaricare la Locandina dettagliata / Calendario Lezioni](#)

Principi organizzativi, qualità del servizio e igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro;

•

Le differenti tecniche di servizio:

- per menù,

- per tipologia di struttura ristorativa,

- e/o area di servizio

Le tecniche per il servizio ai tavoli: porzionatura, spinatura a bordo tavolo, decorazione

La Mise en Place

Il servizio Beverage e del Vino

METODOLOGIA DIDATTICA

L'attività didattica prevede lezioni teoriche, esercitazioni e simulazioni pratiche in sedi attrezzate di situazioni o momenti presenti in ambito lavorativo, analisi di casi aziendali

DOCENTI

I docenti sono professionisti dei pubblici servizi e della ristorazione che hanno maturato esperienze significative sia nell'ambito professionale sia in ambito formativo, nello specifico: Bolognesi Fabiano, Casciano Claudio e Vecchi Riccardo

AULE

Le lezioni teoriche si svolgeranno in aula/sala dotata di:

- lavagna luminosa

- proiettore multimediale e pc collegato a internet

- lavagna a fogli mobili

- televisione e videoregistratore

Le lezioni pratiche, invece, si svolgeranno presso un'aula attrezzata e/o presso Pubblici Esercizi con:

- banco bar

- postazione per piccola ristorazione

- tovaglieria, posateria, stoviglieria, pentolame

- lavabicchieri, macchina da caffè, macinadosatore e autoclave