

**Numero dei destinatari:** 12 persone **Durata:** 30 ore di cui 6 di Project Work

## **PRINCIPALI CONTENUTI**

### **ORGANIZZAZIONE, ALLESTIMENTO E RIORDINO SPAZI RISTORATIVI**

Organizzazione e divisione dei ruoli coinvolti nel servizio ristorativo

Allestimento Sala e Banco bar

Il cibo: le sue forme ed i suoi contenitori

I tempi per allestimento e disallestimento

### **TECNICHE DI ARREDO PER MISE EN PLACE**

La mise en place: tovagliato e sedute, posate, bicchieri, stoviglie, scaldavivande, vassoi di servizio, accessori da tavola

Tecniche innovative di predisposizione sala: allestimento tavoli e arredi per diverse tipologie di banchetti.

### **IL SERVIZIO AI TAVOLI/BANCHI ESPOSITIVI**

Le informazioni fondamentali per il cliente: sui tempi di attesa, sui prodotti, etc.

Definizione e controllo dei tempi di esecuzione e dello stato di avanzamento delle attività , interagendo in modo funzionale con gli altri settori di attività .

Le differenti tecniche di servizio: per menu', per tipologia di struttura ristorativa e/o di area di servizio (cottura in sala, prime colazioni, servizio ai tavoli, buffet, servizio al bancone bar/caffetteria)

Tecniche per il servizio ai tavoli relativamente a porzionatura, spinatura a bordo tavolo, decorazioni, ecc.

### **METODOLOGIA DIDATTICA**

L'attività didattica sarà estremamente operativa attraverso vero e proprie simulazioni in sala e al bar con tutte le attrezzature necessarie per lo svolgimento di prove pratiche.

### **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.

### **AULE**

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

- lavagna luminosa

- proiettore multimediale e pc collegato a internet

- lavagna a fogli mobili

Le lezioni pratiche, invece, si svolgeranno presso un'aula attrezzata presso School Bar di Cescot con:

- banco bar

- postazione per piccola ristorazione

- tovaglieria, posateria, stoviglieria, pentolame

- lavabicchieri, macchina da caffè', macinadosatore e autoclave

- tavoli per allestimento

Clicca [Q](#) [U](#) per scaricare la locandina informativa