

## PROGRAMMA GOL PERCORSO 2 AGGIORNAMENTO "UPSKILLING" MIRATO AL PROFILO DI

### TECNICO DEI SERVIZI DI SALA 80 ORE DI FORMAZIONE

#### CORSO:

Il Tecnico dei servizi di sala si occupa dell'organizzazione e della supervisione del servizio di sala, accogliendo il cliente e gestendo la customer care. Cura la sistemazione degli spazi e supervisiona allestimenti e mise en place e gestisce i sistemi di prenotazione. Si relazione con il personale di sala e di cucina e con la clientela.

#### PROGRAMMA:

- Sicurezza in ambiente di lavoro- rischio medio: 8 ore
- HACCP: 4 ore
- Gli allergeni: 4 ore
- Celiachia: punti di attenzione nella gestione di un cliente celiaco: 4 ore
- La mise en place: dalla teoria alle esercitazioni: 8 ore
- Accoglienza al tavolo: 2 ore
- Il vassoio: esercitazioni. 6 ore
- Il galateo della mise en place: come apparecchiare e sbarazzare il tavolo. Dalla teoria alle esercitazioni. 12 ore
- La proposta dei dessert e...4 ore
- Il disbrigo efficace! 4 ore
- L'inglese per un commis. 20 ore

#### MODALITÀ DI EROGAZIONE DEL CORSO:

Il corso si svolgerà interamente in presenza presso i nostri uffici siti in Viale del Lavoro n.37, 37135, Verona  
Le lezioni si svolgeranno a partire dal 11/03/2024 dal lunedì al venerdì nella seguente fascia oraria:  
9 -13 e 14.00-17.00

#### PER INFORMAZIONI:

Per maggiori informazioni contattare l'Ufficio Gestione di GruppoFormazione SRL allo 045-576600 o scrivetece al seguente indirizzo mail: [selezione@gruppoformazione.it](mailto:selezione@gruppoformazione.it)