

NOI DI SALA

Programma corso Professione Cameriere 2018

I Lezione > Lunedì 23/4/2018

Introduzione

Noi di Sala: la storia, le persone, gli obiettivi

Presentazione dei docenti

Il Cameriere: un mestiere antico in continua evoluzione. Le origini, i modelli, le sfide, la costruzione di una nuova figura professionale.

II Lezione > Lunedì 30/04/2018

La teoria dell'impatto. Il team di lavoro: costruire squadre vincenti. Disamina dei compiti del Cameriere: la preparazione e l'allestimento della sala, la mise en place, gli accorgimenti igienici. I ruoli in sala. Il restaurant planning.

III Lezione > Lunedì 7/05/2018

La teoria dell'impatto: il cliente. Il primo approccio, l'accoglienza, le competenze, il bon ton. La psicologia del cliente; gestire l'imprevisto, problem solving.

IV Lezione > Lunedì 14/05/2018

Le competenze. Le materie prime: Il cibo. Tecniche di merceologia, stagionalità. Mode e tendenze, orientamenti religiosi, allergie e intolleranze.

V Lezione > Lunedì 21/05/2018

Il menu: positioning, fattori chiave, individuazione del target di riferimento. Aspetti gastronomici, nutrizionali, grafici ed economici del menu. Lancio di nuovi piatti.

La relazione tra cucina e sala e le decisioni strategiche: l'offerta, la determinazione del prezzo, la differenziazione.

VI Lezione > Lunedì 28/05/2018

Le bevande parte prima: il servizio dei vini, le birre.

VII Lezione > Lunedì 04/06/2018

Le bevande parte seconda: superalcolici, cocktails, il servizio di caffetteria.

VIII Lezione > Lunedì 11/06/2018

L'inglese in sala, Byron Tree,

Il ristorante è un'azienda. La vita della sala in alcune delle più rappresentative realtà italiane.

IX Lezione > Lunedì 18/06/2018

Le funzioni del cameriere nell'era della rivoluzione nella ristorazione: somministrazione e vendita.

Il cameriere, venditore e promotore. Il marketing, promozioni, eventi, sponsorizzazioni, relazioni esterne, incentivazione, co-marketing e nuove opportunità di business. Lo story telling.

X Lezione > Lunedì 25/06/2018

Prova finale