



edizione 2021/2022

PATENTINO DELLA FORMAZIONE

COMUNE CAVALLINO-TREPORTI



Come tutti i professionisti, anche il Cameriere di sala deve abbinare alcune competenze tecniche ad altre caratteristiche o abilità più personali.

PERCORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE DI SALA

Corso professionalizzante finalizzato alla preparazione del personale di sala impiegato nel settore della ristorazione. Il corso è articolato in 4 appuntamenti:

1° incontro: 12 gennaio 2022 ore 9.30-12.30

Il teatro della ristorazione: va in scena l'accoglienza

Accogliere è un'arte che richiede empatia e conoscenza delle componenti psicologiche che intervengono nella relazione tra chi ospita e chi è ospitato. In particolare quello della ristorazione è un mestiere di tecnica, di conoscenze, di estro. Per molti aspetti è simile ad un teatro dove la performance è di volta in volta diversa, dove il pubblico è di volta in volta diverso e dove il ristoratore suggerisce sapori, colori, atmosfere diventando narratore di piatti, di luoghi e di persone.

Saper gestire le dinamiche che regolano la comunicazione interpersonale con stile e savoir faire è la base del successo.

Incontro a cura della dott.ssa Chiara Pesce – Ente Bilaterale Turismo Provincia di Venezia

L'incontro si terrà presso il Centro Civico di Ca'Savio.

2° incontro: 18 gennaio 2022 ore 18.00-20.00

Tecnica e pratica di sala

Preparazione del materiale necessario per un corretto servizio: preparazione tavoli gestione, dinamiche di servizio, sparecchiare e riordinare i tavoli a fine servizio.

Incontro a cura dell'Associazione Ristoratori di Cavallino-Treporti

L'incontro si terrà presso la Locanda Zanella – Treporti.

3° incontro: 26 gennaio 2022 ore 18.00-20.00

Servizio vini e preparazione cocktail di base

Conoscenze teoriche di base delle bevande alcoliche e nozioni di servizio, preparazione dei cocktails, le principali tecniche di versaggio e miscelazione.

Incontro a cura dell'Associazione Ristoratori di Cavallino-Treporti

L'incontro si terrà presso la Locanda Zanella – Treporti.

4° incontro: 02 febbraio 2022 ore 18.00-20.00

Comunicazione con il cliente

Gestione flusso clienti, illustrazione menù, raccolta delle ordinazioni, portare il conto al tavolo. Focus gestione Covid

Incontro a cura dell'Associazione Ristoratori di Cavallino-Treporti

L'incontro si terrà presso la Locanda Zanella – Treporti.

Corso gratuito. Iscriviti subito, i posti sono limitati!

Gli incontri si terranno **in presenza**. Per l'accesso in sala è richiesto **green pass**.

Per informazioni ed iscrizioni inviare una email a patentino@comunecavallinotreporti.it oppure telefonare allo 0412909743



**A Cavallino Treporti
la formazione fa la
differenza!**
Seminari e corsi
gratuiti aperti a tutti