SNALEARNING

PROGRAMMA DIDATTICO CORSO TEORICO - PRATICO PER CONVIVIER

Storia del Servizio e delle realtà ristorative

- Il Servizio in Italia nelle diverse realtà ristorative: forma di ristorazione
- Da cameriere a convivier

La gerarchia alberghiera, hotel e ristoranti

- L'organizzazione del personale di sala
- L'organigramma della ristorazione
- Il comando
- La brigata di sala
- La struttura della sala
- Le attrezzature di lavoro
- Le attrezzature di servizio

L'operatività del Servizio

- L'accoglienza, la comanda, il servizio, il commiato

Tecniche di base

- Tecniche manuali di base: stesura della tovaglia, composizioni con i tovaglioli, uso della clips, piatti, vassoi e bicchieri
- La Mise en Place della sala: fasi, preparazione attrezzature, complementi di Servizio, mènage, coperto

Nozioni di igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro

- Igiene del personale, degli ambienti e delle attrezzature
- Igiene degli alimenti e HACCO
- Elementi di sicurezza sui luoghi di lavoro

Metodi e Menù di servizio

- Metodi di Servizio: all'italiana, all'inglese, alla francese, servizio alla russa (al guèridon)
- Servizio buffet
- Menu di Servizio: alla Table d'Hote, a la Carte, differenze operative

Il Servizio della colazione

- La colazione continentale
- La colazione anglosassone
- Le attrezzature della sala colazione
- La preparazione della sala