

# CORSO DI CAMERIERE DI SALA A PADOVA



Luogo **Veneto, Padova**

<https://www.annunciici.it/x-166376-z>



## CORSO DI CAMERIERE DI SALA

Con Inserimento in Contesto Lavorativo Garantito (in Ristorante Rinomato).

(\*\*Diventa Cameriere di Sala, una tra le Figure Professionali del Settore Alberghiero Più Richieste in Italia)

### Il corso

Il Corso di Cameriere di Sala vuole formare una figura professionale in grado di essere il punto di raccordo tra la clientela (italiana e non) e il rimanente dello staff di sala e di cucina che operano in una struttura ristorativa.

Il Cameriere di Sala gestisce la predisposizione della sala per il servizio, accoglie i clienti e li fa accomodare, interpreta le esigenze gastronomiche della clientela, si occupa di vendere prodotti e servizi dell'azienda, serve ai commensali cibi e bevande, gestisce la clientela e il servizio in genere e infine si occupa di riassetture l'area operativa.

L'obiettivo del corso è di formare preziose figure capaci di comunicare efficacemente sia con la clientela che con gli altri componenti della sala e della cucina al fine di garantire il miglior servizio possibile per dare piacevoli momenti attorno al tavolo sia nei momenti conviviali che in quelli più ufficiali di lavoro.

### Durata del corso

• 200 ore di parte teorica  
• 200 ore di parte pratica  
• 200 ore di profitto  
• 200 ore di inserimento lavorativo presso 4-5 strutture ospitaliere e ristorative della regione

**CORSO DI CAMERIERE DI SALA A PADOVA**  
• Ristoranti e trattorie  
• Ristoranti di hotel, resort, villaggi turistici  
• Aziende di catering  
• Aziende di banqueting  
<https://www.annunciici.it/x-166376-z>

**CORSO DI CAMERIERE DI SALA A PADOVA**  
<https://www.annunciici.it/x-166376-z>

---

Requisiti minimi richiesti

- Maggiore età
- Buona conoscenza della lingua italiana (per gli iscritti stranieri è richiesto di sapere leggere, comprendere e scrivere la lingua italiana con almeno livello B1)
- Preferibilmente conoscenza con livello almeno B1 della lingua inglese
- Predisposizione ai rapporti interpersonali
- È necessario aver assolto l'obbligo scolastico

Materie di studio

- Storia del servizio
- Elementi essenziali del servizio (dagli antipasti ai dessert) nelle diverse tipologie utilizzate
- Cucina tradizionale italiana
- Enologia
- Deontologia professionale
- Comunicazione
- Marketing

89%

La percentuale di corsisti che ha espresso di essere soddisfatta del percorso formativo scelto.

87%

La percentuale di corsisti che consiglierebbe la nostra Agenzia ai fini formativi.

84%

La percentuale di corsisti che ha portato a termine positivamente il percorso formativo e che ha usufruito della garanzia di profitto, ha trovato occupazione nel settore di specializzazione.

- Inserimento Rapido in Contesto Lavorativo (\*\*Grazie al Nostro Metodo "Garanzia di Profitto").
- Tra le Nostre Strutture Convenzionate (Oltre 5.000 in Tutta Italia) Possiamo Vantare Ristoranti, Pasticcerie, Hotel e Locali Rinomati.

[CHIEDI INFORMAZIONI SUL CORSO](#) Chiudi