CORSO CAMERIERE DI SALA A ROVIGO

Luogo **Veneto, Rovigo**
https://www.annuncici.it/x-621107-z

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 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 riassettare 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
- Minimo 2 mesi di parte pratica
- Garanzia di profitto
- Possibilità di inserimenti formativi pratici in hotel 4-5 stelle (o ristoranti Michelin e Gambero Rosso) nella propria regione

Sbocchi lavorativi
- Ristoranti
- Ristoranti d'hotel, resort, villaggi turistici
- Aziende di catering
- Aziende di vendita/marketing

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

CORSO CAMERIERE DI SALA A ROVIGO https://www.annuncici.it/x-621107-z

• 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 8.000 in Tutta Italia) Possiamo Vantare Ristoranti, Pasticcerie, Hotel e Locali Rinomati.

CHIEDI INFORMAZIONI SUL CORSO