

CORSO “OPERATORI DI SALA”

Settore alberghiero/ristorativo

PROGRAMMA DIDATTICO

MODULO 1

- 1.1 Normativa di riferimento su come avviare un'attività ristorativa;
- 1.2 Il piano di marketing e la sua importanza nella ristorazione;
- 1.3 Analisi della concorrenza presente nella stessa aria;
- 1.5 Il menù come strategia di marketing e posizionamento del ristorante 20 ore

MODULO 2

- 2.1 Food and Beverage Management;
- 2.2 L'importanza dell'Economato;
- 2.3 Gestione del magazzino; 25 ore

MODULO 3

- 3.1 Figure e ruoli del servizio ristorativo;
- 3.2 Aree e attrezzature di lavoro;
- 3.3 Tipologie e stili di servizio; 20 ore

MODULO 4

- 4.1 Il Sommelier;
- 4.2 Attrezzature e servizio vino in sala;
- 4.3 Enologia territoriale;
- 4.4 La Cantina; 25 ore

MODULO 5

- 5.1 Accoglienza in sala ristorante;
- 5.2 Come rapportarsi con le diverse culture nel mondo; 10 ore

Formazione in aula di teoria e pratica: 100 ore