

TECNICO GESTIONE SERVIZI SALA (MAÎTRE)

Codice corso CRS 1359.41 **Determinazione regionale di approvazione** D.D. n 183/DPG009 del 18/09/2019

Settore economico-professionale Servizi turistici

Descrizione del profilo professionale

Il Tecnico gestione servizi sala (Maître) è il responsabile della sala di un ristorante, coordina il servizio ed il personale di sala e sovrintende le fasi di accoglienza ed assistenza del cliente in accordo con gli standard di qualità previsti. Cura l'aspetto estetico e l'allestimento della sala e supervisiona tutte le fasi di erogazione del servizio cercando di raccogliere eventuali reclami e indicazioni per il miglioramento del servizio. Il maître gestisce le prenotazioni della clientela, presenta il menù e la carta dei vini e si occupa della preparazione dei piatti direttamente in tavola. Il maître presta servizio, in qualità di dipendente, presso aziende ristorative e turistico ricettive, solitamente di dimensioni medio-grandi.

Destinatari e requisiti minimi di accesso

- Maggiore età o assolvimento del diritto-dovere all'istruzione e/o alla formazione professionale
- Almeno due anni di esperienza lavorativa nel settore della ristorazione in ruoli di servizio al cliente o, alternativamente, qualifica professionale di Cameriere di sala, bar e attività di banqueting o equivalente
- Conoscenza della lingua inglese almeno al livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente
- Per i cittadini stranieri conoscenza della lingua italiana almeno al livello B2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue e della lingua inglese almeno al livello B1, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente.

È ammesso il riconoscimento di crediti formativi di frequenza.

Durata e articolazione 448 ore di cui 288 ore di formazione d'aula e 160 ore di tirocinio curriculare

Quali competenze si apprendono con il corso

- Curare l'accoglienza e la soddisfazione dei clienti
- Gestire la preparazione dei locali
- Gestire le prenotazioni
- Coordinare il personale di sala
- Coordinare il servizio di sala
- Preparare e servire i piatti direttamente al tavolo

Certificazione rilasciata Certificato di qualificazione professionale rilasciato ai sensi del D.Lgs. 13/13

Costo € 1.600,00 Sono previsti sconti e rateizzazioni senza costi aggiuntivi. **Termini e modalità di iscrizione** Iscrizioni aperte. Contattaci per avere più informazioni e per iscriverti al corso.