

A waiter in a black tuxedo with a white shirt and a dark bow tie is holding a silver tray with both hands. On the tray is a martini glass containing an orange-colored drink with a red cherry. The background is dark.

Cameriere di Sala

MAITRE



PIUITALIA (Associazione Mestieri Italiani) Via Sirolo, n 24 - 61122 Pesaro -
Tel: 3484422086 - email: piuitalia.form@gmail.com - web: www.lavoroecorsi.it



PROGRAMMA

40 Volumi didattici

2 Mesi di **STAGE**

(In hotel delle Eccellenze Italiane)

PIUITALIA (Associazione Mestieri Italiani) V. Sirolo n 24 - 61122 Pesaro -
Tel: 3484422086 - email: piuitalia.form@gmail.com - web: www.lavoroecorsi.it



Diventare un professionista

- 1 Curare il proprio aspetto e il proprio abbigliamento.*
- 2 Pulizia e ordine per una buona presentazione.*
- 3 La divisa di lavoro -*
- 4 La postura e all'atteggiamento.*
- 5 Accogliere i clienti in modo cortese e ospitale.*
- 6 Non fare discriminazioni.*
- 7 Fare attenzione ai clienti fissi ed affezionati.*



Diventare un professionista

8 Tenere la memoria allenata.

9 L'allestimento della tavola:

10 Scelta della tovaglia e del suo colore .

11 I tovaglioli il loro colore e dove si posizionano

12 I piatti (disposizione; tipi; sottopiatte) .

13 La posateria (uso; tipi; disposizione)

14 I bicchieri (uso; tipi; disposizione; sottobicchieri)

Diventare un professionista

15 Acqua e vini in tavola .

16 Dove si posizionano olieria, saliera, formaggiera, stuzzicadenti .

17 Aiutare lo chef in cucina nella preparazione degli antipasti.

18 Conoscere i piatti e le loro caratteristiche .

19 Guarnizione di alcuni piatti .

20 Preparazione della composizioni di frutta.

21 Conoscere il menù.

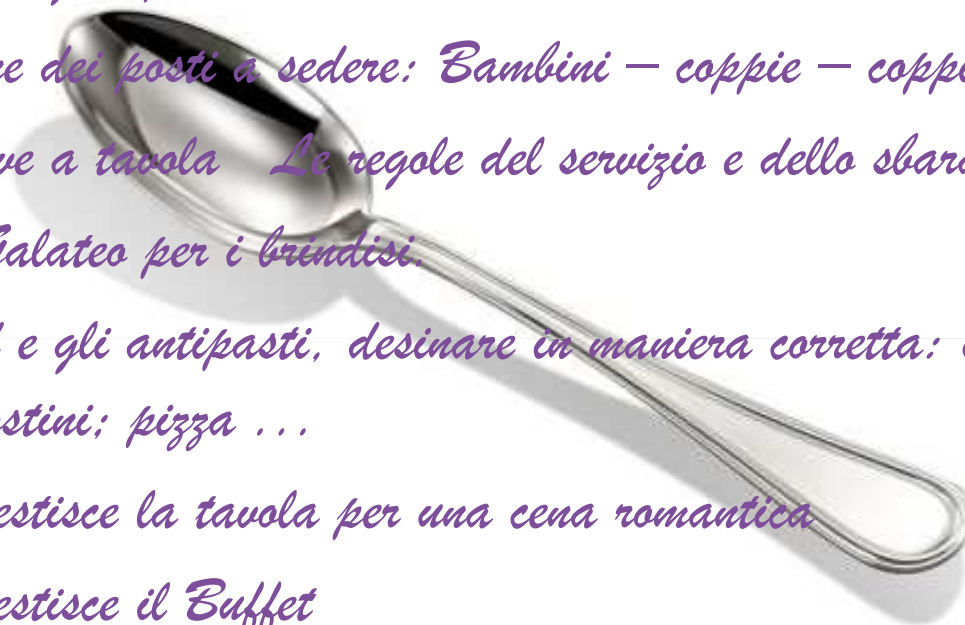
Diventare un professionista

- 22 Gli accessori indispensabili.*
- 23 Come prendere l'ordinazione al tavolo.*
- 24 Come stappare e servire la bottiglia di vino a tavola.*
- 25 Conoscere i vini essenziali.*
- 26 Servire i piatti nel modo opportuno.*
- 27 Come sparecchiare e pulire il tavolo prima di servire il dessert.*
- 28 Portare il conto al momento giusto.*

Conoscere il Galateo

L'accoglienza il nostro biglietto da visita

- *Come servire gli aperitivi*
- *Assegnazione dei posti a sedere: Bambini — coppie — coppie di fidanzati*
- *Come si serve a tavola Le regole del servizio e dello sbarazzo*
- *Regole di Galateo per i brindisi.*
- *I fingerfood e gli antipasti, desinare in maniera corretta: olive; tartine; patatine; crostini; pizza ...*
- *Come si allestisce la tavola per una cena romantica*
- *Come si allestisce il Buffet*
- *Come si allestisce e si tiene un Pranzo in piedi*
- *Come gestire il dopo cena*



Le Buone regole

- *Chi entra per primo. - Chi esce per primo. -*
- *Come e dove si siede l'uomo e la donna. -*
- *Come ci si relaziona cliente/cameriere. -*
- *Come si sceglie sul Menu se ospiti. -*
- *Regole per la dazione delle mance*

Prima di diventare famosi

Molti personaggi famosi prima di fare carriera hanno fatto i camerieri per brevi periodi della loro vita, ma nessuno avrebbe mai potuto immaginare che anche il personaggio più geniale della storia italiana, Leonardo da Vinci, avesse potuto servire ai tavoli. E invece sì, a quanto pare, il giovane Leonardo per qualche tempo avrebbe lavorato presso la Taverna delle tre lumache, una locanda vicino al Ponte Vecchio a Firenze, prima come semplice cameriere e poi promosso a capo-cuoco. Ovviamente anche in cucina mise in azione il suo estro tanto da inventare alcuni strumenti utili per affettare e sminuzzare gli ingredienti.





La Scuola del MESTIERE

www.lavoroecorsi.com
piuitalia.form@gmail.com
Tel: 0721 580644
+39 348 442 2086