



Viale Italia, 10  
07100 Sassari  
www.missionelavoro.org



Associazione Missione Lavoro  
Ente di Formazione Professionale

**Tel. 079.9102080**  
**345.4287341**

Centro Studi Formazione Professionale  
Missione Lavoro  
Ente accreditato dalla Regione  
Autonoma della Sardegna

---

## **CORSO DI SALA**

### **Formazione di apprendisti per la conoscenza della preparazione e dell'uso delle macchine da caffè e del lavoro di gestione della Sala.**

La prima parte del corso cura la formazione di apprendisti per la conoscenza della preparazione e dell'uso delle macchine da caffè.

Il corso avvicina l'apprendista ad acquisire le principali tecniche di produzione in caffetteria passando dalla teoria alla pratica con strumenti professionali utili all'apprendimento delle tecniche di decorazione e preparazione di specialità per i servizi da bar.

La parte secondaria è dedicata alla sala, allo scopo di formare personale per lo svolgimento di una delle professioni oggi indispensabili nel settore della ristorazione.

La professionalità del cameriere di sala è un punto di partenza per assicurare il successo in un lavoro di ristorazione.

Il livello di responsabilità richiesto in questo lavoro è piuttosto elevato, in quanto dalla qualità del lavoro stesso dipende il livello di soddisfazione dei clienti coi quali il cameriere lavora in contatto diretto, consigliandoli nelle scelte relative alle pietanze, ai dolci, ai vini e alle altre bevande.

Il corso è raccomandato a tutti coloro che vogliono entrare nel settore della ristorazione e del turismo. Corso della durata di 50 ore.

### ***PROGRAMMA***

#### **Caffetteria:**

- Tecniche di lavoro (miscela, macchina, mano dell'operatore, macinadosatore, manutenzione).
- Il caffè, l'espresso e il cappuccino perfetto.
- Prove pratiche di bevande della caffetteria

## Sala:

- Organizzazione, gerarchia e ruoli
- L'importanza e rapporti del gruppo di lavoro
- L'igiene del personale e del posto di lavoro
- L'igiene delle stoviglie e delle attrezzature
- La corretta manipolazione degli alimenti e degli strumenti di lavoro
- L'importanza del percorso sporco - pulito
- Il galateo a tavola e gli aspetti comportamentali con il cliente
- La gestione del reclamo
- Il tovagliato, i piatti di portata e le giuste posate per ogni alimento e i bicchieri
- La decorazione e come apparecchiare la tavola
- La preparazione della sala per ogni evento (colazioni,pranzi,cene,feste,rinfreschi)
- La pulizia della sala
- L'importanza della conoscenza dei piatti e del menù del giorno
- La gestione della comanda
- Conoscenze teorico/pratiche della gestione dei vini a tavola
- Conoscenze teorico/pratiche della gestione delle portate a tavola
- Conoscenze teorico/pratiche nel servizio di: pesce, formaggi, frutta e dolci