

## INFORMAZIONI GENERALI

### Modalità d'iscrizione

Le iscrizioni sono a numero chiuso. Sono previste classi con massimo 8 partecipanti. Per l'iscrizione è necessario il versamento di un anticipo e la compilazione dell'apposita scheda di iscrizione, disponibile presso la nostra segreteria o richiedibile via e-mail.

### Il costo comprende:

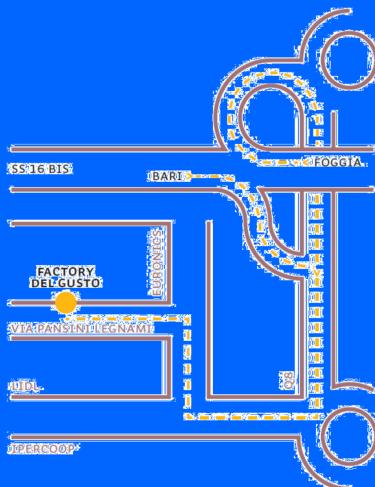
- La partecipazione a tutte le attività pratiche in presenza, lezioni teoriche, dimostrazioni ed esercitazioni didattiche.
- Dispense

### Come raggiungerci

La scuola si trova nella Zona ASI di Molfetta, nei pressi di Eurospin e Lidl.

Arrivo 16 bis da Bari o Foggia, uscita Molfetta  
Centro Commerciale—Zona Industriale.

Arrivo autostrada uscita Molfetta direzione 16 bis Foggia



### FACTORY DEL GUSTO srl

Via Pansini Legnami, Mg. B, L/B3

Zona ASI, Molfetta (BA)

Tel. 080.3382374 - 3404868821

[info@factorydelgusto.it](mailto:info@factorydelgusto.it)

[www.factorydelgusto.it](http://www.factorydelgusto.it)

### PARTNER TECNICI



## CORSO PROFESSIONALE TECNICHE DI SERVIZIO IN SALA



## Corso Professionale

### Tecniche di servizio in sala

Il corso è destinato a tutti gli addetti in sala e operatori del settore.

#### PROGRAMMA DEL CORSO

- Il ristorante, la collocazione dei tavoli, le panadore
- L'allestimento e centratura della tovaglia e del coperto
- Mise en place, table d'hote à la carte
- Il servizio inglese, francese e alla russa
- Le brigate di sala e di cucina
- Il buono d'ordine o comanda
- Il servizio dei piatti in tavola: direzione, colloca-  
mento, sbarazzo
- Il buffet freddo, caldo e a passaggio
- Introduzione al vino: cantine, servizio, bicchieri e decanter
- Le preparazioni in sala
- I tagli dei cibi
- La conoscenza dei piatti e delle pietanze
- I menù, le carte del giorno e le carte dei servizi



#### DESTINATARI

Il corso è rivolto a tutti gli operatori del settore che intendono migliorare le loro capacità di servizio in sala e apprendere nuove tecniche di presentazione del ristorante.

#### DOCENTI

I docenti del corso sono tutti chef esperti con un'esperienza pluriennale nell'ambito ristorativo riconosciuti a livello nazionale da associazioni di categoria.

#### DURATA

20 ore strutturate in 5 lezioni

#### COMPETENZE OTTENUTE

Permette di acquisire tutte le competenze necessarie per il servizio in sala e di qualificare-riqualificare il ristorante agli occhi della clientela.

#### ATTESTATO

Al termine del percorso formativo verrà rilasciato l'Attestato di Frequenza con il marchio della scuola riconosciuto dall'Associazione Cuochi Baresi e da altre associazioni di categoria