

NOTE ORGANIZZATIVE

COMMISSIONE ESAME

Gli esami di qualifica verranno realizzati presso la ns. struttura alla presenza di una commissione pubblica formata da rappresentanti istituzionali per il rilascio della qualificazione professionale legalmente riconosciuta.

L'esame impegnerà un pomeriggio dalle 14:30 alle 20:00.

TIPOLOGIA ESAME

Al termine del corso l'allievo sosterrà un esame di qualifica finale che prevederà:

- Prova pratica individuale + Test di Verifica a risposta multipla
- Prova orale individuale relativa al programma svolto durante l'attività formativa

L'attestato di qualifica ufficiale verrà consegnato in sede al corsista risultato idoneo, dopo un periodo di circa **6 mesi**.

L'attestato di qualificazione ufficiale verrà consegnato al corsista dopo un periodo di circa **6 mesi**.

Contratto di iscrizione: La partecipazione ai corsi è definita da un contratto in cui sono indicati gli impegni della società e del partecipante. Il costo esente IVA definito dal contratto non subirà nessuna variazione e comprenderà:

-MATERIALE DIDATTICO - MATERIE PRIME E DI CONSUMO

-ATTESTATO DI QUALIFICA - DIVISA COMPLETA PERSONALIZZATA

Tessera FISAR e kit del Sommelier contenente: 1 valigetta sommelier - 4 calici degustazione Rastal mod. Vinum - 1 Volume Il Sommelier - Manuale pratico - 1 Distintivo Fisar - 1 Levatappi Pulltap's - 1 Quaderno delle degustazioni - 1 Matita con gomma - 1 Blocknotes - 20 fogli - 1 tovaglietta plastificata xr degustazione, 1 confezione 20 frangini monouso, 1 software Gran ripasso, il tutto personalizzato Fisar.



Maitre

Corso con rilascio di **Qualificazione Legalmente Riconosciuta** valida su tutto il territorio nazionale e comunitario ai sensi ex Decreto MLPS del 30/06/2015

+

Attestato Sommelier 1° livello FISAR

+

Attestato Corso Inglese Tecnico/Attestato Sicurezza/ Attestato HACCP



STAGE CON BENEFIT A SCELTA TRA OLTRE 1.500 RISTORANTI ITALIANI DI CUI 100 STELLATI



TEKNA srl - Agenzia Accreditata alla Regione Umbria
Via Chiodaioli, 16 / P.zza Clai, 19
05100 TERNI - Tel. 0744/423118 - Info WhatsApp/sms 3318583556
www.chefacademy.it



SCHEDA CORSO

Durata ore: 176 ore Aula/Laboratorio + **25** ore di Inglese tecnico x la Ristorazione + **320** ore di stage in 2 Mesi non obbligatorio x **521** ore complessive

Requisiti di accesso: Passione e propensione allo svolgimento dell'attività professionale nel settore ristorazione.

Tipologia dei destinatari: Il corso è rivolto a chi vuole acquisire le abilità e le conoscenze adeguate a svolgere la professione responsabile del servizio in sala (Maître) ed acquisire una qualifica professionale legalmente riconosciuta.

Obiettivi: Il corso forma un addetto qualificato al servizio in sala e ai piani (Maître) che opera nel settore della ristorazione in grado di gestire e garantire la conduzione della sala da pranzo, occupandosi della gestione del locale e delle attrezzature.

Accoglie il cliente, lo consiglia nella scelta dei piatti e dei vini, riceve le ordinazioni e lo serve.

Tipo di attestato riconosciuto: Qualificazione Professionale di "ADDETTO QUALIFICATO AL SERVIZIO IN SALA ED AI PIANI" valida su tutto il territorio nazionale e comunitario ai sensi ex Decreto MLPS del 30/06/2015. Attestato riconosciuto di **Sommelier 1° livello rilasciato dalla FISAR**. Attestato **HACCP**. Attestato di Frequenza **Corso di Lingua Inglese** erogato c/o il ns Centro accreditato dall'organismo internazionale **GATEHOUSE con docente Madrelingua**. Attestato **sicurezza** nei luoghi di lavoro per addetti ai servizi ristorativi, previa frequenza e superamento degli esami previsti.


Costo del corso: € 3500 esente IVA

Modalità di pagamento: € 1500 ISCRIZIONE + 2 rate da € 1.000 (a metà e fine corso)
"Pagamenti rateizzabili fino a 10-15 rate con finanziamento"

Esercitazioni: Durante il corso sono previste esercitazioni pratiche e degustazioni. Inoltre vista l'impostazione pratica del corso, saranno realizzate sessioni di servizio con ospiti presso la sala Ristorante della Chef Academy.

Chef
Academy

c/o TEKNA Formazione

P.zza Clai, 19 - Terni - Tel. 0744 423118  331 8583556

PROGRAMMA

Esercitare la professione di addetto qualificato al servizio in sala ed ai piani:

Il personale di sala: ruoli, attività e responsabilità, La brigata di cucina: ruoli, attività e responsabilità

Operare nel settore della ristorazione:

Elementi di analisi dei mercati, segmentazione della clientela sulla base del profilo di acquisto e conseguente

definizione delle caratteristiche tipo dell'offerta

Elementi di marketing turistico e territoriale.

Principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore della ristorazione

Gestire la relazione con i clienti dell'esercizio ricettivo:

Modelli teorici di comunicazione

Principi di psicologia della comunicazione e della vendita.

Competenza linguistica inglese al livello B1 del PEL – Portafoglio Europeo delle Lingue, inclusi i termini tecnici di settore

Realizzare il servizio al tavolo, ai piani ed a buffet:

Regole di galateo

Tecniche di organizzazione del servizio in sala

Tecniche di filettatura, sezionatura, spezzatura dei pesci

Tecniche di taglio delle carni e di grosses pièces

Tecniche di cottura di sala

Tecniche di lavorazione dei principali piatti alla lampada

Découpage della polleria

Dressage delle insalate

Trancio e porzionatura di formaggi, frutta, dessert

Conoscere e servire vini italiani ed internazionali:

Caratteristiche dei principali vini italiani ed internazionali (principali zone vitivinicole, vitigni e vini).

Tecniche e le regole della mescita

Principi di degustazione del vino e dell'abbinamento cibo-vino

Monitorare le scorte – bar e sala:

Procedure per l'acquisto delle merci (buoni d'ordine; moduli ordinazione; etc.)

Norme sull'etichettatura e marcatura dei prodotti

Tecniche e metodi di controllo dell'igiene del processo (diagrammi di flusso: ricevimento, stoccaggio, preparazione, cottura, conservazione a freddo e a caldo, riscaldamento, raffreddamento, etc.)

Principali sistemi di immagazzinamento delle merci e criteri d'ordinamento dei prodotti alimentari

Principali sistemi di immagazzinamento dei vini e criteri d'ordinamento

Definire la mise en place del servizio in sala ed ai piani:

Terminologia tecnica di settore

Tecniche di allestimento della sala per servizi ordinari e cerimonie ufficiali

Tipologie di mise en place (tovagliati, stoviglie, bicchieri, posate ed accessori)

Tipologie di servizi (table d'hôte, carte, grand carte, guéridon)

Caratteristiche e modalità d'uso di strumenti ed utensili per il servizio in sala

Coordinare i collaboratori nella realizzazione del servizio – Strutture ricettive:

Concetti di gruppo, posizione, ruolo, comportamenti individuali e collettivi, dinamiche di gruppo, clima organizzativo

Comportamenti spontanei in situazione di stress e loro modalità di indirizzo e governo

Concetti di autonomia, responsabilità, leadership, delega, coordinamento, controllo, motivazione, valutazione delle prestazioni

Modalità di assegnazione dei compiti, trasmissione di ordini, intervento in situazioni di inadempienza e conflitto

Gestione del tempo

Operare nel rispetto del sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro – sala e piani:

Accenni alle specifiche norme di settore

Principi base del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)

Principi di igiene e cura della persona

Sistemi e metodi di gestione dell'igiene del ambiente di lavoro: pulizia e sanificazione dei locali

Caratteristiche di prodotti igienizzanti sanitari: tipologia di detersivi e detergenti per la pulizia e sanificazione dell'area di lavoro

Lavorare in sicurezza nell'ambito dei servizi di ristorazione:

Normative vigenti in materia di sicurezza, prevenzione infortuni, prevenzione incendi e igiene del lavoro, urbanistica, anche con riferimento agli obblighi previsti dal T.U.81/08 Fattori di rischio professionale ed ambientale, e successive disposizioni integrative e correttive

Sessioni di Servizio con Ospiti e serata di Gala Finale

Durante il percorso sono previste sessioni operative di servizio con ospiti svolte presso la sala Ristorante dell'Accademia.

Serata di Gala finale con ospiti da realizzare in coordinamento del personale di cucina.

Corso di Inglese Tecnico x Addetti ai servizi Ristorativi