



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.


CONSEGNA ATTESTATO

L'attestato di qualifica ufficiale perverrà in sede dopo un periodo di circa 6 mesi. In attesa dell'arrivo dell'attestato basterà dichiararlo in autocertificazione a norma delle vigenti leggi.

DOTAZIONI

- 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 per degustazione, • 1 confezione 20 frangini monouso, • 1 software Gran ripasso, il tutto personalizzato Fisar.



Chef Academy - Accademia Internazionale di Cucina e Pasticceria
 Piazza Clai, 19 • Via S. Vincenzo, 6/10/11/13 • Via dei Chiodaioli, 16 • Via degli Artieri, 9/11
 05100 - Terni (Umbria - Italy) - Tel. (+39) 0744.423118 - 331.8583556 
www.chefacademy.it - info@chefacademy.it

design: crmic.com



Chef
 Academy

Maitre ^{CORSO}

- Qualificazione Legalmente Riconosciuta valida su tutto il territorio nazionale e comunitario 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

SCHEDA DEL CORSO

DURATA DEL CORSO

176 ore Laboratorio
+ 25 ore di Inglese Tecnico
per addetti ai servizi
Ristorativi
+ 320 ore di Stage
in 2 mesi non obbligatorio
per 521 ore complessive

REQUISITI

Passione e
propensione
allo svolgimento
dell'attività
professionale nel
settore ristorazione

COSTO DEL CORSO*

€ 4.000 esente IVA
(l'IVA non viene applicata in virtù del
riconosciuto pubblico del corso)

Modalità di pagamento:
€ 1.500 iscrizione
+ 2 rate da € 1.250
(Pagamenti rateizzabili fino a 12 rate
con finanziamento a tassi agevolati)

* Con il prestito "Per Merito", riservato ai nostri studenti il corso e i costi accessori sono rimborsabili in 30 anni senza garanzie

In collaborazione con
INTESA  **SANPAOLO**

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.

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.



PROGRAMMA DEL CORSO

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 mescolta.
Principi di degustazione del vino e dell'abbinamento cibovino;

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 vini e criteri di 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