



# Cameriere di sala

## 2° livello

### Obiettivi

Dare agli allievi una buona conoscenza della cucina, dei suoi settori e reparti, delle sue attrezzature con relativo impiego, delle bevande in generale e dei vini in particolare, capacità di coordinamento e cooperazione con i vari servizi all'interno della struttura in cui si trovano ad operare, abitudine ad un comportamento corretto e cortese, capacità di esprimersi con proprietà, capacità critica e senso delle relazioni umane.

### Destinatari

Giovani ambosessi che intendano svolgere l'attività di cameriere, anche stagionale.

### Argomenti

- ambienti e arredi;
- l'organico della brigata di sala;
- la prima colazione;
- prova pratica di preparazione del menù cartaceo;
- diversi modi di gestire un ristorante;
- banchettistica;
- il vino;
- prova pratica di preparazione di una wine list;
- prova pratica di degustazione di alcuni vini;
- abbinamento vino-cibi;
- l'albergo ed il ristorante ecologico;
- gli acquisti, la scelta del fornitore;
- la manipolazione dei prodotti "sistema HACCP";
- la ristorazione secondo "ISO 9000".

### Competenze in uscita

Effettuare l'allestimento di sala e tavoli per ristorante.  
Effettuare il servizio ai tavoli.

### Durata corso

80 ore di cui 32 di stage

### Data avvio corso

07/10/2009

### Data conclusione corso

12/11/2009

### Certificazione rilasciata

Certificazione di competenza

### Numero allievi previsti

20

### Tipologia del corso

Formazione permanente



**ASSOCIAZIONE ISTITUTO SCOLASTICO SISTEMA**  
**Centro di formazione professionale accreditato dalla Regione Lombardia**  
Sez. A Id. Operatore 179057/2008  
VIA LOCHIS, 17 - 24129 BERGAMO - **Tel. 035.262286** - Fax: 035.4326806



www.istitutosistema.it - E-mail: associazione@istitutosistema.it

Per urgenze Tel. 035.0601973 - Cell. 333.5868311 - VoIP: 024.7957026 (tariffa urbana) Skype: associazionesistema