

SERVIZIO DI SALA E BAR

40 ORE

Il percorso formativo mira a fornire competenze tecniche e relazionali per un servizio al cliente di alto livello, dalla gestione delle ordinazioni alla cura della mise en place e al rispetto delle norme di igiene e sicurezza.

CONTENUTI

- Comunicazione e accoglienza
- Norme di igiene e sicurezza
- Allestimento della sala ristorante
- Mise en place dei tavoli
- Ordinazioni e servizio
- Gestione del conto
- Terminologia specifica

Programma dettagliato



REMEDELLO - BS

La sede del corso e l'organizzazione sono a carico del **CENTRO BONSIGNORI DI REMEDELLO**



REQUISITI

Il corso è rivolto a **disoccupati** tra i 16 e i 65 anni, ed è finanziato attraverso i **progetti GOL** (Garanzia Occupabilità Lavoro)



CERTIFICAZIONI

Attestato di competenza ai sensi del D.Lgs 13/2013 e della LR n.19/07

 030.957690 - PER ISCRIZIONI

 bonsignori.afgp.it



Finanziato dall'Unione europea
NextGenerationEU



ANPAL
Agenzia Nazionale Politiche Attive del Lavoro



Regione Lombardia

