TECNICA E PRATICA DI LABORATORIO DI SALA E BAR

**Quarto anno tecnico di sala bar**

* Conoscenza delle norme di comportamento dell’operatore di sala bar (norme igienico sanitarie, di comportamento verso il cliente e di sicurezza nei luoghi di lavoro)
* Conoscenza della brigata di sala e dei vari reparti che compongo un ristorante (sala da pranzo, office, cucina, plonge, dispensa e bar)
* Affinamento tecniche di servizio e preparazione buffet
* Conoscenza vini del territorio nazionale, internazionale e prodotti tipici
* Preparazione degli eventi con il pubblico esterno
* Conoscenza dei piatti per il servizio del ristorante aperto
* Servizio ospiti in sala con redazione della comanda per il servizio
* Affinamento tecniche di presa della comanda
* Affinamento tecniche di comunicazione con il cliente
* Controllo magazzino bevande
* Individuazione delle situazioni di rischio, previene ed avvisa in caso ci fossero dei problemi
* Riconosce le corrette tecniche di servizio, le applica e risolve eventuali problematiche che possono sorgere al tavolo con i clienti
* Conosce le caratteristiche merceologiche dei prodotti che vengono utilizzati per la preparazione dei piatti e riesce a consigliare al cliente il piatto in base ad eventuali allergie ed intolleranze alimentari
* Applica le procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità
* Predispone il servizio in relazione agli standard aziendali, alle esigenze della clientela ed alle nuove mode/tendenze (UF EVENTI CON LE AZIENDE)
* Cura il servizio distribuzione pasti e bevande formulando proposte di prodotti adeguate per tipologia di abbinamento e momento della giornata
* Conosce le caratteristiche merceologiche delle materie prime e dei prodotti