

# Tecnico di sala – Maître

Agenzia formativa: TimeVision Scarl

ID 759

## OBIETTIVI

- Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari
- Configurazione e ambientazione degli spazi
- Gestione dei flussi distributivi
- Gestione della fornitura e delle relazioni con i fornitori
- Preparazione dei piatti direttamente in tavola
- Accoglienza e assistenza al cliente nei servizi di ristorazione
- Strumenti digitali di comunicazione e collaborazione

## DESCRIZIONE DEL CORSO

Il Tecnico di sala - Maître è preposto ad assicurare e garantire che il servizio venga effettuato in accordo con gli standard di qualità previsti.

Si occupa dell'aspetto estetico della sala, della dotazione degli arredi e degli addobbi; dirige e controlla il lavoro dei camerieri di sala; coordina il servizio di sala con i carichi di lavoro della cucina, cercando di ottimizzare il servizio; si occupa dell'accoglienza dei clienti e presenta il menù e la carta dei vini. Consiglia i clienti sulle scelte e raccoglie eventuali reclami e indicazioni per il miglioramento del servizio. Infine, si occupa della preparazione dei piatti direttamente in tavola.

Presta servizio presso aziende ristorative e turistico-ricettive, solitamente di dimensioni medio - grandi.

Collabora con il responsabile del servizio di ristorazione e con lo chef con cui definisce i menù e gli abbinamenti. Nell'esercizio delle proprie attività dispone di un considerevole grado di autonomia e si relaziona, coordinandone il lavoro, con i camerieri addetti al servizio in sala.

**Livello di accesso** Licenza Media

**Durata** 300 h

**Modalità di svolgimento** 210h DAD + 90h Laboratorio/Stage

**Sede** Centro Direzionale, Isola E, edificio E5, Napoli



Visita la pagina sul nostro sito dedicata  
alla misura **GOL Campania**

