



Corso professionalizzante **CAMERIERE DI SALA E BAR**

96
ore

formazione
laboratoriale
gratuita

1

tirocinio
retribuito
in azienda

10

posti
disponibili!

16-30
anni

età di
partecipazione

Vuoi lavorare nel mondo della ristorazione e dell'ospitalità?

Acquisisci le competenze fondamentali per operare come cameriere di sala e barman, imparando tecniche di servizio, accoglienza del cliente e basi di miscelazione.

CONTATTI:



0461 262440 Loris



formazione@infusione.it



Corso professionalizzante

CAMERIERE DI SALA E BAR



Oggi, entrare nel mondo della ristorazione e dell'hotellerie richiede molto più della semplice buona volontà.

In un mercato sempre più competitivo, l'obiettivo è trasformare la propria professionalità in vera e propria **imprenditorialità**. Il cameriere e il barman non sono semplici esecutori di compiti, ma figure capaci di trasmettere **emozioni** e **sogni** attraverso una presenza discreta e una profonda ricerca estetica.

Avere solide basi teoriche e tecniche è fondamentale per acquisire quella dignità operativa che distingue il professionista. Solo unendo il valore del prodotto (sia esso un piatto o un drink) a un servizio erogato da figure altamente professionalizzate, l'esperienza del cliente può diventare un indimenticabile percorso emozionale e appagante.

Corso professionalizzante

CAMERIERE DI SALA E BAR



Dettagli del Percorso Formativo

Il Professionista di sala: l'eccellenza nell'accoglienza

Il percorso punta a formare una figura in grado di gestire con abilità e perizia ogni aspetto del servizio.

- **Accoglienza e ospitalità:** sviluppo di ruoli chiave per gestire il cliente dal suo arrivo;
- **Competenze tecniche:** Gestione efficace ed efficiente di tutte le tecniche legate al servizio di sala;
- **Conoscenza merceologica:** Consolidamento di una cultura adeguata sui prodotti offerti;
- **Versatilità operativa:** Preparazione all'intercambiabilità dei ruoli per rispondere alle mutate esigenze delle strutture di lavoro.

L'arte del barman: dalla teoria alla miscelazione

Un corso articolato in aspetti teorici e pratici, pensato per chi vuole fare della miscelazione una professione.

- **Primo livello:** apprendimento dell'uso dei prodotti, distinzione dei vini e riconoscimento di distillati e liquori;
- **Tecnica e ricetta:** studio delle dosi di miscelazione e corretta lettura delle ricette per cocktails e long drinks;
- **Secondo livello (specializzazione):** Analisi e rivisitazione delle famiglie di cocktails con nuove tecniche e metodologie operative moderne;
- **Pratica e strumenti:** esercitazioni su postazioni attrezzate utilizzando una bottigliera ricca di prodotti di pregio.