

corso per CAMERIERE DI SALA



Media Partner



1. IL CAMERIERE E LA BRIGATA
2. TECNICHE DI COMUNICAZIONE E COINVOLGIMENTO DEL CLIENTE
3. STILI DI SERVIZI
4. SERVIZIO CAFFETTERIA
5. LE ATTREZZATURE DI SALA ED IL SUO ALLESTIMENTO
6. PREPARAZIONI GASTRONOMICHE
7. L'INGLESE NELLA RISTORAZIONE
8. L'ALLESTIMENTO
9. L'ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO
10. NORME IGIENICO SANITARE E SICUREZZA DEI LAVORATORI

CIFIR Onlus & Miss Chef in collaborazione con strutture turistiche organizzano corsi di formazione Professionale per camerieri altamente specializzati.

Gentilezza e **cortesìa**, affabilità e precisione, buona manualità e capacità organizzative sono le chiavi giuste per poter diventare un **cameriere professionista** e qualificato. Se ritieni di possedere queste qualità, contattaci subito per avere ottime **opportunità di lavoro** in futuro!

Il Corso prevede tirocini retribuiti presso strutture ricettive Hotel 4 stelle, ristoranti e bar.

SEDE DEL CORSO

C.I.F.I.R. Onlus "Villaggio del Fanciullo" - Piazza Giulio Cesare 13 - Bari

Tel: 373 7685404 - 080 5424298

www.cifir.it

E-mail: cfp.bari@cifir.it

