Progetto Forma.Temp
"Commis di sala, servizio colazioni e buffet"

Sede di svolgimento: c/o Hotel 4*di Mogliano Veneto (TV)
Data inizio corso: 16/03/2016
Data fine corso: 24/03/2016
Durata Progetto: 40 ore

Obiettivi: il corso " COMMIS DI SALA, SERVIZIO COLAZIONI E BUFFET " è finalizzato a fornire tutte le competenze e gli strumenti adeguati per operare, in modo professionale. La figura ha il compito di preparare i tavoli, aiutare a riordinare tutta la mise en place del ristorante e supportare lo Chef de Rang per la preparazione quotidiana della sala durante il servizio, il commis di sala fa la spola avanti e indietro per portare i piatti che escono dalla cucina, appoggiandoli sui tavoli oppure su un gueridon in attesa che vengano sporzionati. Il commis di sala cura la pulizia delle attrezzature, l'assetto e la dotazione dei tavoli secondo le direttive e le usanze dell'impresa in cui lavora. Accoglie e riceve il cliente accompagnandolo al tavolo prescelto. Uno dei compiti a lui assegnati è anche la preparazione e la gestione del banco buffet e della sala colazioni.

REQUISITI FONDAMENTALI: essere automuniti (l'Hotel dove verrà svolto il corso NON è raggiungibile con i mezzi pubblici); residenza/domicilio solamente nelle provincie di Venezia e Treviso.

Il corso è finanziato da Forma.Temp ed è GRATUITO.

La frequenza alle lezioni è obbligatoria per minimo 70% del monte ore totale e per conseguire l'attestato.

***Documenti da presentare*:**
- **curriculum vitae** firmato e con autorizzazione ai sensi del D.Lgs 196/03
- **fotocopia** carta d'identità o passaporto, codice fiscale, permesso di soggiorno (se extracomunitari).

Per iscrizione ai corsi:
Contattare "Sportello Lavoro AVA": Via G. Pepe 6, 30172 Mestre Venezia per fissare un appuntamento - Tel 041/8901002 – 041-8901003