



MAÎTRE

TECNICO DI SALA

SEP 23: SERVIZI TURISTICI - LIVELLO EQF: 4

ESIGENZE DEL MERCATO E OBIETTIVI 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. Si occupa della **preparazione dei piatti direttamente in tavola**. Controlla che tutte le attrezzature siano funzionanti. Conferma e annota le prenotazioni. Collabora con il responsabile del servizio di ristorazione e con lo chef con cui **definisce i menù e gli abbinamenti**. Dispone di un elevato grado di autonomia e si relaziona, coordinando il lavoro, con i camerieri addetti al servizio sala.

Presta servizio presso aziende ristorative e turistico-ricettive, solitamente di dimensioni medio-grandi. Figura centrale nel mondo della ristorazione, il **Maître** deve avere spiccate doti relazionali e capacità organizzative. Sono richieste tecniche di **vendita, comunicazione e accoglienza**, la padronanza di almeno una **lingua straniera**, e la capacità di **interpretare le esigenze gastronomiche della clientela**. Al profilo sono richieste sempre più nozioni di **alimentazione e igiene**, di **gastronomia** (cucina regionale, nazionale e internazionale) ed **enologia**, e conoscenze in merito alle esigenze delle **diverse tipologie di clientela**. Deve essere empatico, mostrare educazione e savoir-faire, deve saper lavorare in team e sotto pressione.

UNITÀ DI COMPETENZA

- 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
- Key competenze digitali

300 ORE DI FORMAZIONE



200

ore dad



100

ore stage

INDENNITÀ DI PARTECIPAZIONE E SEDI



1 €/ORA



STAGE

PARTNER
sedi aziende



TEORIA

ITS BACT
via Diaz 58 - NA



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



ANPAL
Agenzia Nazionale Politiche Attive del Lavoro



GOL
Garanzia Occupabilità Lavoratori

