



## “KIT” DEL CAMERIERE PERFETTO



I corsi sono attivabili, in tutta la Toscana, solo se raggiunto il numero minimo di partecipanti (n. 8 partecipanti).

Per maggiori informazioni, contattateci:

**Q. & S. – Qualità e Sicurezza s.r.l.**  
**Via G. Valentini, 7 – 59100 Prato (PO)**  
**Accreditamento Regione Toscana**  
**PO0975**  
0574 18 26 468 – [info@ges.toscana.it](mailto:info@ges.toscana.it)

**Obiettivo:** Il percorso formativo ha l’obiettivo di fornire le conoscenze di base necessarie per il lavoro di un cameriere.

**Destinatari:** coloro che vorrebbero lavorare come camerieri/che già lavorano e vogliono migliorare la propria professionalità e competenze.

Il corso è articolato in **tre moduli**, attivabili anche singolarmente:

- **HACCP** per addetti con mansione alimentare di tipo semplice – 8 ore

### Unità Formativa 1

- Rischi e pericoli alimentari: chimici; microbiologici e loro prevenzione
- Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP
- Obblighi e responsabilità dell’industria alimentare

### Unità Formativa 3

- Conservazione alimenti
- Approvvigionamento delle materie prime
- Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature

Costo: € 80,00 compreso iva

- **Corsi di lingua per cameriere** – 16 ore
  - Ricevimento e gestione del Cliente
  - Prenotazioni
  - Presentazione e descrizione delle pietanze nel menù
  - Gestione di esigenze particolari (celiaci, etc.)
  - Supporto nella conversione euro/valuta del cliente
  - Spiegazione della composizione del conto
  - Informazioni basilari sul territorio

Costo: € 160,00 compreso iva

- **Vademecum del cameriere perfetto** – 8 ore
  - Arredamento e biancheria di sala
  - Bicchieri, posate, stoviglie
  - Dotazione personale del cameriere
  - Nozioni di bon ton
  - La mise en place
  - Le basi del servizio

Costo: € 80,00 compreso iva