



CORSO DI FORMAZIONE

## Restaurant Management

Il Direttore di Sala è la figura più importante nel servizio del ristorante, è il punto di incontro tra sala e cucina è il riferimento per gli Ospiti e coordina il personale assicurandosi che il servizio sia fluido ed impeccabile sia nei ranghi, sia per il sommelier. Il Restaurant Manager oltre a conoscere tutte le necessarie tecniche di servizio e a gestire gli Ospiti deve anche gestire la parte amministrativa del ristorante.

### PROGRAMMA DEL CORSO

- Restaurant Manager: mansioni, responsabilità e competenze
- La Gestione della brigata di sala: l'organigramma, il personale, i costi, i turni, le attrezzature
- I vari servizi: Dalle Colazioni alla cena, il catering, la banchettistica
- Creazione delle Procedure Operative
- La Vendita: Cosa vendere e quando
- Comunicazione: I briefing pre servizio, gli ordini di servizio, la comunicazione con gli altri reparti
- La Gestione del cliente e delle lamentele
- La gestione di Magazzino: approvvigionamento, carico e scarico derrate

Costo € 1.200,00 + IVA

Durata: 40 ore

(24 ore in presenza + 16 ore online)

Possibilità di 2 mesi di stage formativo

### DATE CORSI

Da Novembre 2024 a Marzo 2025



CAMPUS PRINCIPE DI NAPOLI

Via Salvatore di Giacomo, 8 - 80051 Pianillo (NA)  
info@campusprincipedinapoli.it - Tel: 081 1865 8700



CAMPUS PRINCIPE DI NAPOLI

Via Salvatore di Giacomo, 8 - 80051 Pianillo (NA)  
info@campusprincipedinapoli.it - Tel: 081 1865 8700