

Corso di CHEF DE RANG



Figura Professionale

Lo **Chef de Rang** è una delle figure cardine della brigata di sala e che assicura il perfetto funzionamento del servizio di ristorazione all'interno di una sezione della sala chiamata rango.

Grazie ad una specifica e profonda preparazione, lo Chef de Rang trova collocazione in locali di livello elevato, al fine di garantire standard e raffinatezza adeguati.

Tra le competenze richieste ad uno Chef de Rang, ci sono soprattutto la capacità di coordinamento e supervisione, competenze organizzative e una spiccata sensibilità per il dettaglio.

Un perfetto Chef de Rang è capace di prevedere e soddisfare le esigenze dei clienti.

Le caratteristiche indispensabili per uno Chef de Rang sono l'elevata capacità comunicativa, l'affabilità per accogliere con stile ed eleganza i clienti ed accompagnarli ai tavoli, la capacità di illustrare con chiarezza il menù e la carta dei vini, capacità di problem solving per la gestione e risoluzione di eventuali reclami dei clienti.

Lo Chef de Rang deve essere anche un buon venditore.



La figura deve essere in grado di allestire la sala, preparando e disponendo i tavoli e le sedie sulla base delle prenotazioni e le richieste ricevute dai clienti e secondo le direttive del ristorante o dell'hotel. Ha il compito di predisporre anche i tavoli di servizio con la biancheria, la posateria e le ceramiche adeguate alle portate e al servizio, e sistemare addobbi e decorazioni.

E' suo il compito di sistemare i commensali nel modo più appropriato, applicando le tecniche per l'apparecchiatura e le norme di sicurezza alimentare e igiene.

Lo Chef de Rang conosce perfettamente le regole del servizio in sala, la gestione degli ordini anche attraverso i moderni sistemi informatici.

Obiettivi

Il corso prepara gli allievi per diventare Chef De Rang che possano operare all'interno di strutture alberghiere e ristorative, fornendo loro tutte le competenze necessarie per operare, dalle principali tecniche di servizio e allestimento delle sale.

Il servizio di sala e la sua buona riuscita sono molto importanti per la piena soddisfazione del cliente: nessuno chef per quanto bravo può sopperire ad un servizio irrispettoso privo di ospitalità, cordialità e massima attenzione. Il servizio di sala viene principalmente focalizzato sul servizio a tavola ma comprende anche altri servizi come quelli di accoglienza o di intrattenimento.

Programma Didattico

- Principi di comunicazione, etica professionale e service management
- Principi di marketing della ristorazione
- La figura dello Chef de Rang - Regole e doveri del lavoratore
- Gli stili di servizio e l'importanza delle varie figure del personale di sala
- Rapporti tra i componenti della Brigata, il Personale e la Clientela
- La condotta e il galateo: Il rapporto con il cliente
- Le attrezzature di sala e le modalità di mise en place per i vari tipi di tavola
- Le diverse tipologie di servizi di sala (dal ristorante alla carta alla banchettistica)
- La composizione dei menù
- Gestione breakfast, buffet, bar:
 - Preparazione delle bevande calde e della prima colazione
 - Preparazione sala e tavoli
 - Tecnica del servizio

Il room service

- Il wine management:
 - Il vino: tecniche di servizio
 - La carta dei vini
 - Le temperature
 - La degustazione
 - L'abbinamento vino/bevande
 - I calici e l'uso del decanter

Il servizio degli Antipasti

- Le lavorazioni di sala, il trancio di pesci e carni
- Trancio e servizio dei Formaggi, Frutta e Dessert
- La composizione, l'organizzazione e l'allestimento di un banchetto e di un buffet
- Elementi di Igiene ed HACCP
- Elementi di Gestione del magazzino:
 - Organizzazione del magazzino
 - Politica e funzione delle scorte
 - Tempi di approvvigionamento
- Sicurezza del lavoro: d. lgs. 81/2008
- Inglese tecnico:
 - Il linguaggio tecnico del settore
 - Tecniche di approccio con clienti stranieri
 - Il vocabolario della ristorazione
 - Dialogare in Inglese tecnico



Corso per CHEF DE RANG

Sede di svolgimento	Roma
Data	In programmazione
Durata	48 ore in full immersion + 100 ore di stage
Prove di selezione	Test motivazionale e psico-attitudinale
Certificazioni	<ul style="list-style-type: none">- Attestato privato di partecipazione- Attestato di stage
Materiale Fornito	<ul style="list-style-type: none">- Libri e dispense
Agevolazioni	<ul style="list-style-type: none">- Finanziamento della quota di iscrizione- Divulgazione dei curricula dei nostri allievi presso tutte le aziende del settore