

Maître/Chefe de Sala – Processos de Gestão

Food & Beverage: Qualidade, Cozinha e Serviço

www.dual.pt



Domine as melhores práticas de gestão operacional dos espaços de restaurante/bar.

Objetivos

Este curso permitirá a cada um dos participantes:

- Compreender pedidos simples dos clientes, efetuados em língua inglesa, e saber responder aos mesmos;
- Conhecer o vocabulário em língua inglesa da área do serviço de restaurante/ bar;
- Conhecer os documentos de apoio à gestão do departamento de restaurante/ bar;
- Introduzir melhorias contínuas, tendo em conta os standards operacionais definidos para o departamento;
- Deter os conhecimentos necessários para a realização de compras, gestão de stocks e inventariação;
- Conhecer as técnicas de atendimento no serviço de bar e de processamento de pedidos no room service;
- Identificar e executar técnicas de flair bartending, mixologia avançada e mixologia molecular;
- Conhecer e desenvolver técnicas de barista, nomeadamente preparação de bebidas clássicas.

Destinatários

- Profissionais que pretendam atualizar, aprofundar conhecimentos e/ou reforçar as suas competências técnicas;
- Pessoas que pretendam iniciar a sua atividade profissional numa área de grande procura.

Recursos/Requisitos

- Quando a formação decorrer online através da Plataforma da DUAL, que utiliza a tecnologia ZOOM, com sessões síncronas em videoconferência/webconferência, os formandos necessitam de ter os seguintes equipamentos:
 - Portátil/ computador, acesso à internet (utilizar preferencialmente o browser Chrome, Edge ou Firefox), web câmara e auriculares (ou colunas e microfone).

Metodologia

Este curso baseia-se em:

- Exposições e sínteses metodológicas;
- Análise de situações reais e casos concretos;
- Resolução de exercícios e casos práticos
- Grupos de trabalho com partilha de experiências;
- Brainstorming.

Avaliação

- Avaliação contínua da participação em aula, com realização de um teste no final de cada módulo.
- Para a conclusão com sucesso é necessário um resultado positivo na média de todos os critérios de avaliação de cada módulo e uma assiduidade mínima de 70% da duração total do curso.

Valor

- 1 050,00 € por cada participante (o sócios da CCILA têm 10% de desconto).
- Possibilidade de pagamento em 3 prestações mensais.

Local e Datas de Realização

Duração: 100 horas

Presencial, nas instalações da DUAL e/ou **Online**, com sessões de formação síncronas, através da plataforma da DUAL que utiliza tecnologia Zoom.

Food & Beverage: Qualidade, Cozinha e Serviço

Maître/Chefe de Sala – Processos de Gestão

Conteúdos

Língua inglesa no Serviço de Restaurante/ Bar (25h)

- Vocabulário geral e específico aplicado ao serviço de restaurante/ bar
- Expressão oral e escrita
- Procedimentos gerais e especiais de atendimento

Processos de Gestão do Departamento de Restaurante/Bar

- Contacto com as várias secções
- Processos de gestão
- Standards de performance e de produtividade
- Normas de controlo e armazenamento de stocks
- Controlo dos aprovisionamentos
- Reposições de stocks
- Controlo de existências/ inventariação
- Controlo de custos

Serviço de Bar e Room Service (25h)

- Técnicas de Atendimento no Bar e Room Service
- Tipos de bebidas e captações
- Mise-en-place da station
- Processamento dos pedidos de Room Service
- Gestão de Stocks em Room Service

Mixologia moderna e noções de barista (25h)

- Técnicas de flair bartending:
 - Grips
 - Cuts
 - Counts
 - Routines
 - Speed efficiency
- Mixologia avançada:
 - Smoked cocktails
 - Rimms avançados
 - Outras
- Mixologia molecular:
 - Elaboração de purés de frutas para cocktails
 - Elaboração de xaropes
 - Elaboração de “home made bitters”
- Origem do café e suas características
- Conservação e preparação
- Bebidas clássicas

Duração: 100h