

# Biglietto da visita di ristoranti e hotel Gli addetti alla sala nascono in aula

**Benedetta Andreoli**  
■ BOLOGNA

**ESPERTO** nell'accogliere, gestire, intrattenere e servire gli ospiti, con competenza e professionalità, l'addetto alla sala è il primo biglietto da visita per ristoranti o hotel. Per formare giovani preparati in questo mestiere, 'A scuola di gusto', brand di Iscom Bologna, inaugurerà l'8 aprile a Bologna il corso professionale 'Addetto sala', figura centrale del servizio di ristorazione, che conosce i servizi, le tecniche e i prodotti e sa come accogliere e servire gli ospiti. «Il corso, rivolto a giovani diplomati, disoccupati e lavoratori che desiderano specializzarsi, partirà l'8 aprile nella sede di 'A Scuola di gusto' in via Gnudi 5 a Bologna: è articolato in 235 ore di formazione, di cui 85 di laboratorio pratico e 150 in stage – precisano gli organizzatori –. Gli allievi che frequenteranno almeno l'80% delle ore di laboratorio, proseguiranno con un'esperienza di stage in aziende del territorio, per completare il percorso formativo e creare un collegamento

con il mondo del lavoro. La figura del maître, padrone di casa della struttura ricettiva, è importante quanto quella dello chef, perché la magia si crea in sala, non solo in cucina. L'esperienza del cliente diventa indimenticabile solo se viene percepito il valore del piatto preparato e del servizio erogato. Perciò, la persona che si occupa direttamente del servizio di sala diventa, insieme

**Iniziativa di Iscom a Bologna, corso al via il prossimo 8 aprile**  
**«Ruolo del personale fondamentale nella fidelizzazione del cliente»**

allo chef, il fattore di successo del ristorante. L'obiettivo è di rispondere in modo concreto alle richieste del mercato del lavoro, formando professionisti preparati, capaci di collocarsi di fronte a un pubblico esigente e internazionale».

**«IL RUOLO** del personale di sala è molto importante nella fidelizzazione del cliente, sia esso un frequentatore locale o un turista

– dichiara Giovanni Trombetti, vice presidente di Federalberghi Bologna e proprietario di hotel con ristoranti –. La conoscenza dei piatti serviti, unita all'empatia ed alla professionalità, rappresentano uno straordinario valore aggiunto per il successo di un ristorante. Apprezzo quindi questa proposta formativa». Gli esperti professionisti di 'a Scuola di gusto' insegneranno un modo nuovo di comunicare il cibo, dalla conoscenza approfondita dei piatti a tutto ciò che avviene in sala. «Il corpo docente è di alto livello – fanno notare gli organizzatori –: a salire in cattedra saranno Giuseppe Sportelli, eletto dall'associazione 'Amira' miglior maître d'Italia nel 2002 e maître dei maître nel 2005, Francesco Parigi, restaurant manager e sommelier Ais, Pietro Pilotti sommelier Ais e barman Aibes, Manuel Terzi maestro dell'Espresso, assaggiatore di caffè IIAC e Coffee manager. Il corso è a pagamento, con possibilità di un finanziamento della Banca di Bologna in 12 rate a tasso zero». Per informazioni e iscrizioni, telefonare al numero 051.4155711 o scrivere a [ascuoladigusto@iscombo.it](mailto:ascuoladigusto@iscombo.it).



### 30 ORE

#### Preparazione ai concorsi comunali

**BOLOGNA**

La Sg.formazione giuridica organizza un corso di preparazione ai concorsi comunali per profilo di istruttore amministrativo organizzati in tutta Italia. Il corso, trenta ore, inizia il 9 marzo a Bologna: le lezioni si terranno il lunedì e martedì dalle ore 17.30 alle 21.30. Info: 348.6809930 o [sgformazionegiuridica@yahoo.it](mailto:sgformazionegiuridica@yahoo.it).

### 30 ORE

#### Lezioni serali per il tedesco di base

**RIMINI**

Iscom E.R. Rimini organizza un corso di tedesco di base in trenta ore per la gestione della lingua tedesca soprattutto in ambito commerciale e turistico. Le lezioni si svolgeranno dall'8 marzo, il martedì e il giovedì in orario 20.30-23.30. Per info e iscrizioni: Iscom E.R. Rimini, 0541.743272, [info.rimini@iscomer.it](mailto:info.rimini@iscomer.it).

### 40 ORE

#### Bar master day e le nuove 'tendenze'

**RAVENNA**

Cescot Ravenna organizza il corso 'Bar master day' costituito da una serie di incontri rivolto a chi vuole specializzarsi in nuove tecniche e tendenze della caffetteria e dei cocktail. Partirà il 9 maggio. Per info e iscrizioni, numero telefonico 0544.292756 oppure email [aecavalli@sicot.it](mailto:aecavalli@sicot.it).

### 48 ORE

#### Rilascio e rinnovo del patentino Adr

**PESARO**

Confartigianato Ancona-Pesaro Urbino organizza con l'ente di formazione Imprendere e l'Autoscuola Dino di Pesaro corsi gratuiti per primo rilascio (32 ore) e rinnovi (16 ore) di patentino Adr rivolto ai dipendenti delle imprese. Corsi al via il 5 marzo. Email [info@autoscuoladino.it](mailto:info@autoscuoladino.it).

### 5 POSTI

#### Percorso professionale per diventare pasticceri

**BOLOGNA**

Avete la passione per i dolci e volete farne la vostra professione? Entro il 25 marzo potete iscrivervi al corso professionale di pasticceria organizzato da Iscom Bologna. Il corso ha una durata di 240 ore suddivise in 90 ore di laboratorio pratico e 150 ore di stage. Lezioni pratiche in laboratorio, docenti qualificati e attrezzature professionali consentiranno ai partecipanti aspiranti pasticceri di realizzare prodotti di alta pasticceria con materie prime di qualità. Ospite d'onore sarà il maestro pasticciere Gino Fabbri, Campione del mondo 2015. Le lezioni si svolgeranno nel laboratorio didattico di 'A scuola di gusto' a Iscom Bologna in via Cesare Gnudi 5 a Bologna. Sono rimasti cinque posti disponibili Per informazioni e iscrizioni si può contattare Iscom Bologna al numero telefonico 051.4155711 e via mail ad [ascuoladigusto@iscombo.it](mailto:ascuoladigusto@iscombo.it); il sito è [www.iscombo.it](http://www.iscombo.it).

### 300 ORE

#### Progettista alimentare, spazio ai disoccupati

**MODENA**

È aperto a 14 giovani e adulti disoccupati, residenti o domiciliati in regione Emilia Romagna, in possesso del diploma preferibilmente tecnico, scientifico o agrario, il corso per progettista alimentare per il settore agro-alimentare, che inizierà a fine mese a Finale Emilia (Mo). «Il progettista alimentare per il settore agro-alimentare – spiegano gli organizzatori del corso – è la figura che può migliorare le performance competitive nel mercato globale delle aziende alimentari presenti nel territorio ed è importante per migliorare l'offerta sia da un punto di vista di innovazioni di prodotto che di innovazione dei processi produttivi». Il corso ha la durata di 300 ore, di cui 120 di stage aziendale e terminerà entro dicembre; le lezioni in aula si terranno all'Istituto scolastico; entro il 21 marzo bisogna iscriversi via mail a [selezioni@ifo.it](mailto:selezioni@ifo.it) o via fax al 0522.329283; il numero verde è 800.915108.

### 52 ORE

#### I segreti della pizza in due 'puntate'

**RIMINI**

L'Accademia del Gusto di Rimini organizza due corsi pratici per chi vuole intraprendere il mestiere di pizzaiolo. Il corso professionale pizzaiolo base della durata di 32 ore inizierà lunedì 14 marzo: le lezioni pratiche sono previste dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 12.30 nella pizzeria Rosso Pomodoro in viale A. Vespucci 50 a Rimini; il docente è Gustavo di Leo; sono disponibili 12 posti. Le iscrizioni vanno effettuate entro il 9 marzo. Quindi il corso Perfezionamento pizzaiolo in venti ore che prenderà il via il 4 aprile nella stessa pizzeria a Rimini sempre con il docente Gustavo Di Leo, è dedicato ai professionisti della pizza e mira ad insegnare anche a fare le pizze con farine speciali e senza glutine. Al termine di ciascuno dei due corsi verrà rilasciato l'attestato di frequenza. Per iscrizioni contattare l'Accademia del Gusto di Rimini in viale Italia 9/11, 0541.743272 e [info@accademiadigusto.rn.it](mailto:info@accademiadigusto.rn.it).

### 100 ORE

#### Somministrazione di alimenti e bevande

**FERRARA**

Prende il via oggi a Ferrara il corso abilitante al commercio e somministrazione di alimenti e bevande (Sab) promosso da Cescot Ferrara in via Darsena 178. Il corso di 100 ore fornisce i requisiti per poter aprire attività di commercio e somministrazione di alimenti e bevande. Le lezioni si svolgeranno lunedì, mercoledì e giovedì in orario 19.30 - 23 e si concluderanno il 5 maggio. Previsto l'obbligo di frequenza dell'80% del corso. Al termine verranno rilasciati gli attestati Sab per abilitazione a commercio e somministrazione di alimenti e bevande; DI Spp su prevenzione protezione dai rischi; antincendio; primo soccorso e Haccp formazione di personale alimentarista. È possibile iscriversi anche oggi. Per info e iscrizioni si può contattare Cescot Ferrara al 0532.778513 o via mail a [aschincaglia@confesercentiferrara.it](mailto:aschincaglia@confesercentiferrara.it). Il sito è [www.cescotferrara.it](http://www.cescotferrara.it).