



Curs de Perfecționare susținut în limba Română sau Engleză

**PERSONAL RESTAURANT  
HOTEL ȘI RESORT  
DE 4\* ȘI 5\***

### Prezentarea cursului:

Cursul de PERFECȚIONARE A PERSONALULUI RESTAURANT HOTEL ȘI RESORT DE 4\* ȘI 5\* este organizat de Școala Națională de Excelență în Industria Ospitalității "Bella Italia" și este susținut de Traineri cu o bogată experiență Internațională în cadrul Locațiilor de 4\* și 5\*.



**Cursul se poate desfășura în Locația Clientului sau în Locația Scolii "Bella Italia".**

### Scopul cursului:

Acest curs de perfecționare se adresează Hotelurilor și Resorturilor de înaltă clasă ce doresc să aducă nivelul Serviciilor la un grad de Excelență prin Instruirea personalului cu ajutorul metodelor folosite în Industria Ospitalității Internaționale în cadrul Locațiilor de 4\* și 5\*, pentru îmbunătățirea și perfecționarea continuă a Serviciilor prestate către Oaspeți.

Formatorul folosește metode internaționale de instruire, **ORIENTATE ÎN TOTALITATE CĂTRE SATISFACEREA OASPEȚILOR**, bazate pe aplicabilitate imediată, care se axează pe interacțiunea directă, activă și constructivă dintre participanți și

---

**str. Plevnei nr. 176, Brăila, România**

Telefon/Fax: (+40)239/610.558

Mobil: (+40)747/117.773

E-mail: [scoala@bella-italia.ro](mailto:scoala@bella-italia.ro)

Website: <http://scoala.bella-italia.ro>

formator prin: expunere, discuții dirijate, lucru în echipă, studii de caz, joc de rol, chestionare, materiale video, dezbateri, simulări, exerciții și aplicații practice.

### Obiective:

Cursul își propune să ofere cunoștințe aprofundate despre: organizarea, modul de lucru, excelente cunoștințe specifice domeniului, Psihologie, Etică și Comportament al Locului de Muncă și al Consumatorilor Interni și Internaționali, proceduri de servire și terminologia ustensilelor folosite, meniuri, alergii, meniuri speciale în funcție de religii și obiceiuri culinare, ingrediente, sosuri, băuturi specifice, vinuri, asocierea vinurilor cu meniurile servite, cultură, maniere și preferințe ale consumatorilor internaționali, tehnici de vânzare, etica relației interpersonale, etica relației personal-client, igiena personală, igiena locului de muncă, siguranță personală și a celor din jur la locul de muncă.



### Programa didactică:

- Noțiuni introductive despre Poziția de Ospătar, Practici și Proceduri Esențiale.
- Etică, Limbajul Corpului, Comportament la locul de muncă, Cultura și Preferințele clienților internaționali.
- Psihologia mediului de lucru internațional, diversitatea culturală și religioasă.
- Norme de protecția muncii, igiena individuală și a locului de muncă.
- Proceduri de servire specifice și Terminologie.
- Cunoștințe aprofundate despre Meniuri, Meniuri speciale în funcție de alergii, diete, restricții religioase.

str. Plevnei nr. 176, Brăila, România

Telefon/Fax: (+40)239/610.558

E-mail: [scoala@bella-italia.ro](mailto:scoala@bella-italia.ro)

Mobil: (+40)747/117.773

Website: <http://scoala.bella-italia.ro>

*Școala*  
**Bella Italia**<sup>TM</sup>  
ȘCOALA NAȚIONALĂ de EXCELENȚĂ în INDUSTRIA OSPITALITĂȚII

- Cunoașterea preparatelor culinare, condimentelor și a modurilor de preparare.
- Cunoașterea și tehnica servirii băuturilor și vinurilor internaționale.
- Armonia Vinurilor cu Mâncarea, tehnici de vânzare.
- Teste, Chestionare și Filmulețe practice, bazate pe Aplicabilitate.



**Acest curs poate fi structurat, în funcție de necesități și complexitate, de la 2 la 5 zile.**

---

str. Plevnei nr. 176, Brăila, România

Telefon/Fax: (+40)239/610.558

E-mail: [scoala@bella-italia.ro](mailto:scoala@bella-italia.ro)

Mobil: (+40)747/117.773

Website: <http://scoala.bella-italia.ro>