
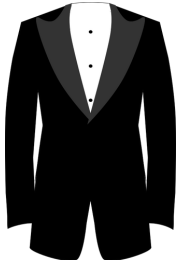










PERSONALE DELL'HOTEL			
<p>1) Proprietario o socio dell'Albergo</p> 	<p>non necessariamente è ristoratore o albergatore, spesso è una banca o una finanziaria. Ex.: Paris Hilton.</p>	<p>divisa elegante</p>	<p>lingue straniere: nessuna</p>
<p>2) Gestore della struttura</p>	<p>paga l'affitto al proprietario, spesso molto caro. Ex.: Caffè Florian.</p>	<p>divisa elegante</p> 	<p>lingue straniere: minimo 3</p>
<p>3) Direttore della struttura</p> 	<p>non ha spese, è un super dipendente, può avere anche più strutture. Stipendi, licenza, assume, contabilità, budget, marketing.</p>	<p>divisa elegante</p>	<p>lingue straniere: minimo 3</p>
<p>4) Food & Beverage manager (F&B). Il room division manager è invece il responsabile del settore camere (vende i posti letto).</p> 	<p>acquisti delle derrate alimentari, ha un ufficio, non fa servizio, consulenze per menù, listini (assieme a maitre, sommelier e chef).</p> 	<p>divisa elegante</p>	<p>lingue straniere: due o tre</p>
PERSONALE DI SALA			
<p>5) Primo maitre/Direttore di</p>	<p>responsabile di sala, coordina le sale, il</p>	<p>divisa scura la sera e chiara a</p>	<p>lingue straniere: almeno 3 (almeno</p>

<p>sala (maitre dell'Hotel)</p> <p>2 maitre</p>	<p>personale di sala, dialoga con lo chef di cucina, accoglie i clienti, menù, listini, comande. La vendita avviene in sala.</p>	<p>mezzogiorno</p>	<p>microlingua</p>
<p>6)Maitre aux étages, room service</p> 	<p>Servizio in <u>suite</u> (appartamento negli hotel di lusso). Es. Aman Hotel (resort).</p>	<p>divisa scura la sera e chiara a mezzogiorno</p>	<p>lingue straniere: almeno 3</p>
<p>7)Banqueting maitre</p> 	<p>segue banchetti e catering (servizio in villa etc./da cucina A a sala B attraverso mezzi di trasporto appositi che mantiene la catena del caldo e del freddo). Es: Villa Clizia. Aumentato di 1/3 il servizio catering durante il look down.</p>	<p>divisa scura la sera e chiara a pranzo</p>	<p>lingue straniere: almeno 3</p>
<p>8)Maitre de rang</p>	<p>è una parte di sala di 20 persone circa.</p>	<p>divisa scura la sera e chiara a pranzo</p>	<p>lingue straniere: almeno 3</p>
<p>9)Sommelier</p> 	<p>consiglia le bevande (bibite, acque, vini, etc...)</p>	<p>divisa con giacca blu AIS (associazione italiana sommelier) o FISAR</p>	<p>lingue straniere:2/3</p>
<p>10)Primo o capo barman</p>	<p>prepara cocktail (=coda di gallo, deriva dalla decorazione del bicchiere/=bevanda miscelata), gestisce i bar della struttura</p>  <p>bar flair, bartender, barman negli USA,</p>	<p>divisa con papillon e gilet nero o grembiule</p> 	<p>lingue straniere: 3</p>

	barmaid: donna barista, barista: generalmente senza diplomi e senza divise (barista del paese).		
11)Secondo barman 	sostituisce il primo o gestisce altri bar	divisa con papillon e gilet nero o grembiule	lingue straniere:3
12)Chef de rang	cameriere vero e proprio, effettua quasi tutti i servizi	divisa con papillon e gilet nero	lingue straniere:2/3
13)Chef aux étages	Servizio in suite (appartamento negli hotel di lusso).	divisa con papillon e gilet nero	lingue straniere:2/3
14)Chef à la lampe	effettua il servizio flambé	divisa con papillon e gilet nero	lingue straniere:2/3
15)Chef trancheur	tagliava grandi carni in sala, oggi lo svolge il maitre o lo chef di cucina	divisa con papillon e gilet nero	lingue straniere:2/3
16)Demi-chef	commis che vuole diventare chef	divisa con papillon e gilet nero	lingue straniere:1/2
17)Commis de rang	giovane cameriere inesperto, aiuta lo chef de rang	divisa con papillon bianco 	lingue straniere: 1
18) Commis Débarasseur (runner)	sbarazza	divisa	lingue straniere: 1