

Programma Operativo Nazionale
"Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento"
2014-2020

Avviso 0003781 FSE "Potenziamento dei percorsi di alternanza scuola-lavoro"

Progetto "CRESCERE IN AZIENDA"

Codice progetto: 10.6.6A - FSEPON-SI_2017-86
"Percorsi di alternanza scuola-lavoro in ambito interregionale"
CUP: J44C17000170007



modulo

Nuove professionalità per il mercato del lavoro:
esperto in banqueting e cucina salutista



Sede di stage: Hotel Pisana (Roma)

Obiettivi

- Conoscere il processo di erogazione del servizio ristorativo: fasi, ruoli, modalità organizzative
- Conoscere le principali tecnologie e attrezzature utilizzate in cucina e il loro funzionamento
- Conoscere le caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti
- Conoscere le tecniche di allestimento dello spazio ristorativo, mise en place
- Conoscere l'architettura delle diverse tipologie di cucina, la suddivisione, l'ampiezza e l'impiantistica dei locali preparazione degli alimenti
- Relazionarsi e supportare operativamente il servizio di distribuzione in sala in una logica di efficienza e flessibilità del servizio offerto
- Preparare menù salutisti e realizzare ricette con ingredienti inseriti nella dieta mediterranea

Tutor interno: *prof. Antonino Iannazzo*
Tutor aziendale: *Donato Di Giorgio*