

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.
food and beverage manager



Sede di stage: Hotel Ripamonti (Milano)

Obiettivi

Conoscere le tecniche di preparazione e servizio delle bevande da sala e da bar

- Conoscere l'architettura di tutte le aree di un bar e di una sala per le diverse esigenze operative
- Riconoscere e preparare prodotti di gastronomia locale e nazionale, tenendo conto delle esigenze dietetiche dei clienti
- Conoscere le caratteristiche dei principali vini e spumanti locali, regionali, nazionali e saperli abbinare alle diverse preparazioni
- Inserirsi in un lavoro di équipe, rapportandosi con tutti i reparti interessati nell'ambito delle varie tipologie di servizio.