

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.