

NUMERO	NUCLEI FONDANTI
1	IGIENE E LA SICUREZZA NELLE AZIENDE ENOGASTRONOMICHE
2	IL LAVORO IN BAR
3	STRUTTURA E OFFERTA DEL RISTORANTE E DEL BAR
3	IL LAVORO DI SALA
1	IL LAVORO DI SALA
2	IL LAVORO IN BAR
3	COMUNICAZIONE NELLA RISTORAZIONE
1	IL LAVORO DI SALA
2	MISCELAZIONE BASE
3	COMUNICAZIONE NELLA RISTORAZIONE
4	ENOLOGIA
1	IL LAVORO DI SALA
2	MERCEOLOGIA
3	TECNICHE DI GESTIONE
1	CATERING E BANQUETING
2	MARKETING, QUALITA' E TERRITORIO
3	MISCELAZIONE AVANZATA E AMERICAN BAR
4	ENOLOGIA
5	PRODOTTI TIPICI E TRADIZIONALI

SALA BAR E VENDITA PRIMICO

Utilizzare le varie attrezzature, gli utensili e conoscerne il funzionamento con l'applicazione delle norme di igiene e sicurezza.

Interagire e relazionarsi con i colleghi di lavoro e con i vari tipi di clientela, controllando il proprio comportamento. Lavorare coperti, agli stili di servizio fino allo sbarazzo e riassetto della sala. Conoscere le attrezzature di sala, il loro funzionamento e le principali bevande nervine.

Varie tipologie di aziende enogastronomiche. Conoscere le varie offerte enogastronomiche delle varie aziende ristorative.

Interagire e relazionarsi con i colleghi di lavoro e con i vari tipi di clientela, controllando il proprio comportamento. Lavorare coperti, agli stili di servizio fino allo sbarazzo e riassetto della sala. Conoscere le attrezzature di sala, il loro funzionamento e le principali bevande nervine.

SALA BAR E VENDITA SECONDO

Interagire e relazionarsi con i colleghi di lavoro e con i vari tipi di clientela, controllando il proprio comportamento. Lavorare coperti, agli stili di servizio fino allo sbarazzo e riassetto della sala. Conoscere le attrezzature di sala, il loro funzionamento e le principali bevande nervine.

Interagire e relazionarsi con i colleghi di lavoro e con i vari tipi di clientela, controllando il proprio comportamento. Lavorare coperti, agli stili di servizio fino allo sbarazzo e riassetto della sala. Conoscere le attrezzature di sala, il loro funzionamento e le principali bevande nervine.

Comunicare sia con la clientela che con i vari componenti della brigata utilizzando la terminologia tecnica.

SALA BAR E VENDITA TERZO

Interagire e relazionarsi con i colleghi di lavoro e con i vari tipi di clientela, controllando il proprio comportamento. Lavorare coperti, agli stili di servizio fino allo sbarazzo e riassetto della sala. Conoscere le attrezzature di sala, il loro funzionamento e le principali bevande nervine.

Acquisire conoscenze delle bevande miscelate. Acquisire le tecniche di miscelazione.

Comunicare sia con la clientela che con i vari componenti della brigata utilizzando la terminologia tecnica.

Acquisire conoscenze di base inerenti all'enologia.

SALA BAR E VENDITA QUARTO

Interagire e relazionarsi con i colleghi di lavoro e con i vari tipi di clientela, controllando il proprio comportamento. Lavorare coperti, agli stili di servizio fino allo sbarazzo e riassetto della sala. Conoscere le attrezzature di sala, il loro funzionamento e le principali bevande nervine.

Classificazione distillati, liquori e amari. Conoscere le varie tipologie di bevande alcoliche e analcoliche e il loro utilizzo e servizio.

Conoscere le tecniche di incasso e le varie tipologie di pagamenti e commiato.

SALA BAR E VENDITA QUINTO

Conoscere i vari servizi di catering e banqueting

Conoscere i prodotti tipici e tradizionali e il loro principale utilizzo.

Conoscere le tipologie di cocktail internazionali.

• Analisi organolettica e valutazione di cibi, vini e altre bevande. Applicare i principi di abbinamento con il cibo.

• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiere.

