

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I
SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
PETRONIO – POZZUOLI -NA



TERZA AREA

Biennio formativo 2009/2010- 2010/2011

Operatore addetto al banqueting cucina

CLASSI IV E V TSR

STRUTTURA E FINALITA' DEL CORSO

Il progetto mira a sviluppare in allievi forniti di qualifica professionale - settore della Ristorazione - competenze specifiche teorico-pratiche, inerenti una nuova figura professionale, che operi nel settore di riferimento quale tecnico del quadro intermedio di secondo livello e sia in grado di coprire il ruolo di ristorazione, sia all'interno che all'esterno dell'azienda.

Il percorso formativo consta di un periodo complessivo di 450 ore annue per due anni e si articola in tre aree di intervento:

- Area A - Area di professionalizzazione finalizzata (180 h)
- Area B - Area di specializzazione: lezioni di esperti (100 h)
- Area C - Area Comune (80 h)
- Stage Aziendale (120 h)

Gli interventi formativi dell'area di professionalizzazione mirano a sviluppare nell'allievo conoscenze specifiche strutturate che gli consentano di approcciare il settore professionale di riferimento con competenze e professionalità adeguate agli standard attuali richiesti, nonché di acquisire quelle doti di flessibilità intellettuali e comportamentali attualmente indispensabili per il proprio inserimento nel mercato nazionale ed internazionale del lavoro.

Gli interventi formativi degli esperti nell'area di specializzazione tendono a conferire, supportati anche dagli stage aziendali, contatti e confronti diretti con referenti del mondo del lavoro e specialisti del settore, quel vissuto esperienziale, che solo dal contatto diretto sul campo può scaturire e che da solo può trasmettere concretamente nell'allievo quel corpo di competenze specifiche connotanti il "Saper fare" all'interno della professione.

Per tale motivo, ai fini della progettazione del curriculum formativo, si prefigura un raccordo molto stretto tra le discipline dell'area A e gli interventi dell'area B, mediante l'individuazione di tematiche trasversali strutturanti l'impianto formativo, al fine di creare un'articolazione modulare che sia nel contempo flessibile e spendibile sul terreno della concretezza operativa.

PROFILO PROFESSIONALE

OPERATORE ADDETTO LA BANQUETING CUCINA

La figura del responsabile delle attività di organizzazione di eventi possiede conoscenze e competenze culturali, tecniche e di coordinamento rispetto all'intero settore dovendo presiedere all'organizzazione del lavoro e alla guida di un gruppo e delle sue relazioni con gruppi di altri servizi, per l'allestimento di banchetti, buffet, e servizi di catering.

Date le sue funzioni di organizzazione del reparto e di coordinamento con gli altri reparti nonché di rapporto con i fornitori e i clienti, l'Operatore addetto AL BANQUETING CUCINA deve essere in grado di:

- Valutare i problemi della programmazione e del coordinamento del personale addetto ai reparti specifici
- Controllare l'efficienza e l'efficacia del lavoro
- Favorire la comunicazione e l'interscambio funzionale tra i vari membri del personale
- Adattare l'organizzazione di banchetti e ricevimenti in funzione del tipo di richiesta
- Organizzare i menu
- Abbinare in modo corretto i vini e le bevande ai cibi
- Allestire con gusto estetico le decorazioni e i tavoli di esposizione

Deve quindi conoscere:

- L'organizzazione dei sistemi ristorativi
- Le tecniche di gestione e di approvvigionamento
- La terminologia specifica della lingua straniera di settore
- Le normative sull'antifortunistica e la sicurezza dei lavoratori nei reparti
- Le tecniche di realizzazione dei menù razionali ed equilibrati
- Le tecniche decorative per l'allestimento dei banchetti e di ricevimenti

ARTICOLAZIONE DEL PROGETTO

AREA A: area di professionalizzazione finalizzata

DISCIPLINE COINVOLTE	ORE COMPLESSIVE	ORE FINALIZZATE
Economia e Gestione delle Aziende Ristorative	120	60
I Lingua straniera: Inglese	90	25
Legislazione	60	20
Alimenti e Alimentazione	90	25
Lab. di Organizz. e Gest. dei Servizi Ristorativi	90	50

Ore finalizzate allo svolgimento del percorso formativo dell'area A : 180

Le ore finalizzate allo svolgimento del percorso formativo dell'area A (180 ore) sono da ritagliare all'interno del curricolo scolastico. Pertanto ogni docente coinvolto comunicherà ai docenti referenti il periodo di intervento ed il numero di ore settimanale che dedicherà alla realizzazione del progetto. Si invitano i docenti a dare priorità alla trattazione dei blocchi tematici successivamente indicati nel pieno rispetto della libertà di insegnamento di ciascuno e compatibilmente al curricolo già delineato.

AREA B: AREA DI SPECIALIZZAZIONE: LEZIONI DI ESPERTI

DISCIPLINE COINVOLTE	ORE COMPLESSIVE
Inglese	20
Analisi sensoriale	20
Conferenze di settore	20
Tecnica di organizzazione di eventi	20
Laboratorio	45
Laboratorio gestionale	15
Educazione alla cittadinanza attiva ed alla convivenza civile	20
Avviamento all'impresa	20

STAGE AZIENDALE

Presso l'azienda	50 ore
Stage simulato	70 ore
Totale	120 ore

BIENNIO 2009/2010 – 2010/2011

BIENNIO 2009/2010 – 2010/2011

PROGRAMMAZIONE FORMATIVA

DESCRIZIONE DEL PROCESSO FORMATIVO BIENNALE

METODI E STRATEGIE DIDATTICHE:

Il perseguimento degli obiettivi e la realizzazione dei moduli di apprendimento si attua attraverso le seguenti metodologie didattiche:

- Lezioni frontali
- Lavori di gruppo e ricerche
- Simulazioni in laboratorio di situazioni operative
- Visite a strutture del settore (Alberghi, agenzie di viaggio, tour operator) presenti sul territorio
- Partecipazione a convegni e manifestazioni
- Esperienze di stage da realizzare nel settore turistico

SUSSIDI DIDATTICI:

- Laboratorio di informatica
- Laboratorio linguistico
- Presentazioni multimediali
- Collegamenti internet
- Libri di testo
- Fotocopie
- Pubblicazioni scientifiche
- Materiale audiovisivo

VERIFICHE E VALUTAZIONI:

Le verifiche saranno frequenti, coerenti con le relative attività svolte per poter valutare correttamente la preparazione e le competenze acquisite da ciascun allievo.

Tali verifiche sono di fondamentale importanza sia per il docente, che controllerà così che al suo insegnamento corrisponda l'apprendimento, sia per gli allievi che dovranno essere informati sul loro livello di profitto rispetto agli obbiettivi da raggiungere

Per le verifiche si utilizzeranno:

- Prove strutturate e semistrutturate
- Colloqui
- Visite di studio
- Elaborazioni di tesine individuali e di gruppo
- Esercitazioni pratiche

IV ANNO

ARTICOLAZIONE DEL PROGETTO

AREA A: area di professionalizzazione finalizzata

DISCIPLINE COINVOLTE	ORE COMPLESSIVE	ORE FINALIZZATE
Economia e Gestione delle Aziende Ristorative	120	60
I Lingua straniera: Inglese	90	25
Legislazione	60	20
Alimenti e Alimentazione	90	25
Lab. di Organizz. e Gest. dei Servizi Ristorativi	90	50

Ore finalizzate allo svolgimento del percorso formativo dell'area A : 180

Le ore finalizzate allo svolgimento del percorso formativo dell'area A (180 ore) sono da ritagliare all'interno del curricolo scolastico. Pertanto ogni docente coinvolto comunicherà ai docenti referenti il periodo di intervento ed il numero di ore settimanale che dedicherà alla realizzazione del progetto. Si invitano i docenti a dare priorità alla trattazione dei blocchi tematici successivamente indicati nel pieno rispetto della libertà di insegnamento di ciascuno e compatibilmente al curricolo già delineato.

AREA B: AREA DI SPECIALIZZAZIONE: LEZIONI DI ESPERTI

DISCIPLINE COINVOLTE	ORE COMPLESSIVE
Inglese	20
Analisi sensoriale	20
Conferenze di settore	20
Tecnica di organizzazione di eventi	20
Laboratorio	45
Laboratorio gestionale	15
Educazione alla cittadinanza attiva ed alla convivenza civile	20
Avviamento all'impresa	20

STAGE AZIENDALE

Presso l'azienda	50 ore
Stage simulato	70 ore
Totale	120 ore

BLOCCHI TEMATICI:

AREA A: AREA DI PROFESSIONALIZZAZIONE FINALIZZATA (180 ore)

I° LINGUA: INGLESE - (25 ore)

- The restaurant
- Menus
- The meal

EGAR – (60 ore)

- L'impresa turistica come fattore di sviluppo
- L'organizzazione aziendale e le strutture organizzative:
- l'organizzazione come strumento di gestione
- criteri e modelli di divisione e di coordinamento del lavoro
- L'impresa che lavora nel settore ristorativo:
- analisi dei vari settori e dei servizi nelle varie tipologie d'impresa
- caratteristiche della composizione del capitale nelle diverse tipologie d'impresa ristorativa

LEGISLAZIONE RISTORATIVA – (20 ore)

- Fondamenti del diritto
- Le norme ed il rapporto giuridico
- Le fonti del diritto
- L'imprenditore e l'impresa-Concetto di imprenditore-L'imprenditore commerciale-L'azienda-I segni distintivi dell'imprenditore
- Le società: Le società di persone -Le società di capitale

ALIMENTI E ALIMENTAZIONE (25 ore)

- Gli zuccheri e i grassi: chimica- classificazione- metabolismo- digestione -assorbimento
- L.A.R.N. dei nutrienti di una dieta equilibrata
- I dolci nella dieta equilibrata

LOSGR – (50 ore)

La cucina operativa

- Il sistema H.A.C.C.P.
- Igiene personale, professionale e aziendale
- La progettazione di un impianto
- Le attrezzature, uso e selezione

Servizio di ristorazione e costruzione del menu

- Organizzazione di un evento
- Tipologie di servizio e forme di ristorazione
- Strutture e progettazione del menu

Approvvigionamento e prodotti alimentari

- Approvvigionamento e gestione della merce
- Il mercato e i prodotti alimentari

Il buffet e il cocktail party

- Le tipologie del buffet
- Regole tecniche nella preparazione dei piatti
- Allestimento dei tavoli di esposizione e della sala
- Coffee-break e cocktail party

AREA B: Area di specializzazione

Modulo 1- Microlingua e conversazione (20 ore) inglese:

Obiettivi specifici:

- Saper comunicare nella microlingua settoriale propria delle attività
- Saper accogliere il cliente
- Saper condurre una conversazione libera su argomenti di vario genere
- Saper comprendere ed utilizzare materiale professionale originale in lingua

Contenuti:

- Vocabolario tecnico specifico
- Strutture linguistiche tipiche della vita professionale
- Argomenti attinenti al settore della ristorazione
- Dialoghi mirati

Modulo 2 - Analisi sensoriale (20 ore):

Obiettivi specifici:

- essere in grado di riconoscere le caratteristiche organolettiche dei principali alimenti utilizzati in cucina
- Conoscere i vari tipi di certificazione di qualità dei prodotti alimentari

Contenuti:

- Introduzione all'analisi sensoriale
- Come si interpreta una scheda di degustazione
- La degustazione del vino
- La degustazione dell'olio
- La degustazione dei formaggi
- La degustazione dei salumi

Modulo 3 – Tecnica di organizzazione di eventi (20 ore):

Obiettivi specifici:

- Conoscere le caratteristiche dell'attività di banqueting
- Conoscere il mercato del banqueting e le sue diverse realtà
- Essere in grado di organizzare e allestire un servizio di banqueting
- Acquisire tecniche e procedure dell'attività di banqueting

Contenuti:

- Eventi e banchetti nella storia
- Cerimoniale, aziendale, congressuale
- le figure professionali: direttori, collaboratori
- L'organizzazione di un evento: la fase tecnica, l'appuntamento, la prima ricezione, il preventivo, la definizione del contratto, le schede tecniche.
- La fase operativa, la logistica
- L'attività di marketing e le sue strategie

Modulo 4- Pasticceria per eventi (45 ore):

Obiettivi specifici:

- Conoscere le nozioni basilari della pasticceria nel modo della ristorazione
- Conoscere le norme di una corretta prassi igienica e di sicurezza delle persone
- Possedere la terminologia tecnica delle attrezzature e degli utensili presenti nel laboratorio di pasticceria
- Conoscere le tecniche e gli impasti di base di pasticceria
- Essere in grado di scegliere tra le diverse offerte di pasticceria quella più idonea alle proprie esigenze lavorative

Contenuti:

- Le basi di pasticceria
- I principali ingredienti utilizzati in pasticceria: zucchero, farina, burro, cioccolato
- Le attrezzature e i macchinari: conoscenza ed uso
- Le creme e gli impasti
- Differenti preparazioni di pasticceria: mignon, classica, al cucchiaio, colazione, regionale
- Le decorazioni: cioccolato, zucchero,
- Realizzazione di varie preparazioni di pasticceria

Modulo5- Laboratorio gestionale (15 ore):

Obiettivi specifici:

- Saper utilizzare l'informatica nella gestione aziendale
- Saper utilizzare le risorse di una rete locale
- Essere in grado di utilizzare, nell'ambito professionale, l'informatica applicata a sistemi di comunicazione telematica

Contenuti:

- Teoria database: La Finestra Principale del software - Operazioni Preliminari - Impostazioni
- Anagrafica Camerieri - Orari Camerieri - Anagrafica Clienti - Anagrafica Fornitori
- Magazzino Articoli - Voci di Menù - Menù - Inventario- Situazione Scorte
- Gestione Tavoli - Prenotazioni Sala - Comande - Applicazione su Terminale - Invio e Ricezione Automatica
- Documenti Fiscali - Movimenti Cassa - Rubrica - Mailer - Statistiche - Manutenzione Archivi

Modulo 6 – Conferenze di settore (20 ore):

Obiettivi specifici:

- Conoscere le principali problematiche inerenti il settore ristorativo
- essere aggiornato sulle tecniche e la normativa del settore

Contenuti:

- Percorsi del vino nei Campi Flegrei
- La pasticceria napoletana
- Dal "garum" alla colatura di alici
- Per una carta della pasta
- Le intolleranze alimentari: "la celiachia"
- Le carni alternative
- HACCP: le buone prassi

Modulo 7 – Avviamento all'impresa (20 ore):

Obiettivi specifici:

- essere in grado di scegliere forma giuridica di impresa più adatta in relazione alla tipologia d'impresa prescelta ed al mercato di riferimento
- essere in grado di realizzare un piano d'impresa chiaro, completo e che evidenzia la reale fattibilità del progetto
- essere in grado di utilizzare le agevolazioni finanziarie previste per l'imprenditoria giovanile e femminile

Contenuti:

- L'impresa. Scelta della forma giuridica dell'impresa.
- L'idea imprenditoriale: parte descrittiva e parte economica.
- Il piano di impresa - Business plan: la copertina; l'indice dei contenuti; executive summary; descrizione del progetto; profilo professionale dei proponenti; il prodotto o servizio; il mercato; la produzione: investimenti; gli approvvigionamenti; l'organizzazione; piano economico-finanziario; gli allegati.
- Le leggi: -legge 215 del 25/2/92, azioni positive per l'imprenditoria femminile; legge 236, promozione di nuove imprese giovanili nel settore dei servizi; legge 95 (ex 44), promozione e sviluppo dell'imprenditoria giovanile nel Mezzogiorno; legge 608, misure straordinarie per la promozione del lavoro autonomo

Modulo 8 – Educazione alla convivenza civile ad alla cittadinanza attiva (20 ore) :

Obiettivi specifici:

- Sviluppare il senso di appartenenza alla famiglia, al territorio e all'ambiente per costruire la propria identità
- Sviluppare il senso di partecipazione: territorio e istituzioni
- Sviluppare il senso di responsabilità: il rispetto delle regole; il rispetto dell'ambiente; il rispetto dell'altro; la cooperazione

Contenuti:

- L'individuo - La società - Il quartiere - La scuola
- La relazione con gli altri
- La relazione con l'ambiente esterno
- I servizi offerti dal territorio
- Le regole della convivenza civile: i principi fondamentali della Costituzione della Repubblica italiana; le caratteristiche principali degli organi costituzionali; l'organizzazione politica italiana;
- Le idee alla base dell'unificazione europea;
- Le organizzazioni internazionali a sostegno della pace e dei diritti/doveri dei popoli
- La funzione delle regole e della legge nella vita quotidiana

Modulo 9 - Stage (120 ore):

Obiettivi specifici :

- Approfondire e perfezionare le abilità relative allo specifico profilo professionale
- Approfondire e perfezionare le competenze tecnico professionali maturate nel triennio nell'indirizzo di ristorazione

Contenuti :

- Servizio di cucina in strutture ristorative
- partecipazione a manifestazioni ed eventi realizzati in collaborazione con istituzioni, Enti ed associazioni presenti sul territorio

V ANNO

ARTICOLAZIONE DEL PROGETTO

AREA A: area di professionalizzazione finalizzata

DISCIPLINE COINVOLTE	ORE COMPLESSIVE	ORE FINALIZZATE
Economia e Gestione delle Aziende Ristorative	120	60
I Lingua straniera: Inglese	90	25
Legislazione	60	20
Alimenti e Alimentazione	90	25
Lab. di Organizz. e Gest. dei Servizi Ristorativi	90	50

Ore finalizzate allo svolgimento del percorso formativo dell'area A : 180

Le ore finalizzate allo svolgimento del percorso formativo dell'area A (180 ore) sono da ritagliare all'interno del curricolo scolastico. Pertanto ogni docente coinvolto comunicherà ai docenti referenti il periodo di intervento ed il numero di ore settimanale che dedicherà alla realizzazione del progetto. Si invitano i docenti a dare priorità alla trattazione dei blocchi tematici successivamente indicati nel pieno rispetto della libertà di insegnamento di ciascuno e compatibilmente al curricolo già delineato.

AREA B: AREA DI SPECIALIZZAZIONE: LEZIONI DI ESPERTI

DISCIPLINE COINVOLTE	ORE COMPLESSIVE
Inglese	20
Analisi sensoriale	20
Conferenze di settore	20
Tecnica di organizzazione di eventi	20
Laboratorio	60
Globalizzazione e storia dell'alimentazione	20
Avviamento all'impresa	20

STAGE AZIENDALE

Presso l'azienda	50 ore
Stage simulato	70 ore
Totale	120 ore

BLOCCHI TEMATICI:

AREA A: AREA DI PROFESSIONALIZZAZIONE FINALIZZATA

I° LINGUA: INGLESE - (25 ore)

- Equipment and utensil used in the larder section
- The duties of a chef garde manger
- The mise en place for raw foods and cold dishes
- Baking and accessories used by the pastry-cook
- Verbs used in recipes
- Service techniques of white, rosè, red and sparkling wines

EGAR – (60 ore)

- La gestione dell'impresa ristorativa
- I servizi nelle varie tipologie dell'impresa ristorativa
- La gestione delle risorse umane
- Il controllo aziendale.

LEGISLAZIONE RISTORATIVA - (20 ore)

- Attuale ordinamento UE sulla produzione e commercializzazione nella Comunità europea
- Trattati internazionali relativi allo scambio commerciale

ALIMENTI E ALIMENTAZIONE - (25 ore)

- Valutazione dell'apporto energetico e nutrizionale di piatti a base di carne, pesce e prodotti di pasticceria in una dieta equilibrata
- Principali sistemi di conservazione relativi agli alimenti utilizzati nella preparazione di piatti a base di carne, pesci e prodotti di pasticceria.
- Regole pratiche per la prevenzione delle infezioni e tossinfezioni alimentari.

LOSGR – (50 ore)

- HACCP: l'igiene alimentare
- Marketing
- Banqueting e catering

AREA B: Area di specializzazione

Modulo 1- Microlingua e conversazione inglese (20 ore):

Obiettivi specifici:

- Saper comunicare nella microlingua settoriale propria delle attività
- Saper accogliere il cliente
- Saper condurre una conversazione libera su argomenti di vario genere
- Saper comprendere ed utilizzare materiale professionale originale in lingua

Contenuti:

- Strutture linguistiche tipiche della vita professionale
 - Argomenti attinenti al settore della ristorazione
 - Dialoghi mirati
 - International recipes

Modulo 2 – Tecnica di organizzazione di eventi (20 ore):

Obiettivi specifici:

- Conoscere le caratteristiche dell'attività di banqueting
- Conoscere il mercato del banqueting e le sue diverse realtà
- Essere in grado di organizzare e allestire un servizio di banqueting
- Acquisire tecniche e procedure dell'attività di banqueting

Contenuti:

- Definizione e caratteristiche di banqueting
- Tecniche per stilare un menù ideale
- Procedure e tecniche per organizzare un evento
- Organigramma completo per lo svolgimento di un'attività di banqueting
- Modulistica

Modulo 3 - Analisi sensoriale (20 ore):

Obiettivi specifici:

- essere in grado di riconoscere le caratteristiche organolettiche dei principali alimenti utilizzati in cucina
- Conoscere i vari tipi di certificazione di qualità dei prodotti alimentari

Contenuti:

- La degustazione del vino
- La degustazione dell'olio
- La degustazione dei formaggi
- La degustazione dei salumi
- La costruzione di una scheda di degustazione

Modulo 4 - Garde manger per eventi (60 ore):

Obiettivi specifici:

- Conoscere le norme di una corretta prassi igienica e di sicurezza delle persone
- Possedere la terminologia tecnica delle attrezzature e degli utensili presenti nel laboratorio di cucina
- Acquisire conoscenze e competenze sull'arte dell'intaglio di ortaggi da decorazione
- Conoscere le tecniche ed i metodi base di preparazione e cottura di carne e pesce
- Essere in grado di scegliere tra le diverse varietà di ricette quelle più idonee alle proprie esigenze lavorative
- Individuare menu tipici della quotidianità, delle colazioni di lavoro, delle occasioni festive e degli eventi ristorativi in genere
- Saper scegliere le ricette che meglio esprimono un territorio

Contenuti:

- Le tecniche base del taglio degli ortaggi
- I prodotti, i cibi e i vini del territorio regionale e di nicchia.
- I prodotti manipolati divenuti ricetta
- Le principali preparazioni calde e fredde a base di carne
- Le principali preparazioni calde e fredde a base di pesce

Modulo 5 – Conferenze di settore (20 ore):

Obiettivi specifici:

- Conoscere le principali problematiche inerenti il settore ristorativo
- essere aggiornato sulle tecniche e la normativa del settore

Contenuti:

- Percorsi del vino nei Campi Flegrei
- La pasticceria napoletana
- Dal “garum” alla colatura di alici
- Per una carta della pasta
- Le intolleranze alimentari: “la celiachia”
- Le carni alternative
- HACCP: le buone prassi

Modulo 6 – Avviamento all'impresa (20 ore):

Obiettivi specifici:

- Conoscere le principali caratteristiche per poter essere imprenditore
- Essere in grado di analizzare il mercato di riferimento
- Essere in grado di redigere un piano economico-finanziario in relazione all'attività prescelta
- Conoscere i principali obblighi amministrativi a cui è soggetta un'impresa

Contenuti:

- Orientamento al lavoro e alla creazione di impresa:
 - essere imprenditore: strumenti di autovalutazione per il riconoscimento e lo sviluppo delle capacità individuali.
 - percorso di autovalutazione delle capacità organizzative.
- L'idea imprenditoriale: valutazione e autovalutazione: analizzare il mercato, quantificare le vendite, dimensionare l'azienda, definire i parametri finanziari ed economici, definire i fabbisogni economici e le fonti di finanziamento.
 - Sviluppo del piano economico-finanziario.
 - Adempimenti ed obblighi amministrativi.

Modulo 7 – Globalizzazione e storia dell'alimentazione (20 ore):

Obiettivi specifici:

- Individuare le molteplici modalità con le quali i fatti storici del settore si collegano con i fatti della storia politica, culturale, mentale,..
- Sviluppare la consapevolezza che le decisioni e le scelte relative al campo professionale sono in relazione con la storia del settore

Contenuti:

Note sulla storia dell'alimentazione nell'età moderna e contemporanea

- L'alimentazione nell'Ottocento:
- La nascita della cucina nazionale
- L'età dell'industria alimentare: industria alimentare e ristorazione collettiva
- Sviluppo economico e consumismo alimentare: alimentazione di guerra e fine della fame in Europa.
- L'alimentazione nell'età della globalizzazione

Modulo 8 - Stage (120 ore):

Obiettivi specifici

- Approfondire e perfezionare le abilità relative allo specifico profilo professionale
- Approfondire e perfezionare le competenze tecnico professionali maturate nel triennio nell'indirizzo di ristorazione

Contenuti

- Servizio di cucina in strutture ristorative
- partecipazione a manifestazioni ed eventi realizzati in collaborazione con istituzioni, Enti ed associazioni presenti sul territorio

PROVE FINALI

Ogni modulo si conclude con un test di verifica finale, le valutazioni sono espresse in centesimi e concorrono alla formulazione di un giudizio finale.

Hanno diritto ad accedere alle prove finali solamente gli alunni che abbiano effettuato **almeno l'80% del monte ore previsto per i due anni del biennio postqualifica.**

Il raggiungimento degli obiettivi formativi viene verificato al termine del corso mediante:

- prova teorico o pratica
- Un colloquio multidisciplinare.