

PROGRAMMA

- Principi, scopi e applicazione del sistema Haccp e delle norme relative
- Norme igienico sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari al fine di tutelare la salute della clientela
- Caratteristiche e funzionalità di attrezzature, macchinari ed utensili da cucina Capacità; Scegliere le attrezzature ed i bicchieri in relazione alle bevande
- Tipologia di liquori e distillati per innovare e diversificare l'offerta secondo i gusti e le esigenze del cliente; Terminologia tecnica specifica del settore in lingua comunitaria
- Tecniche di preparazione, presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti e delle bevande per valorizzare la presentazione degli stessi; Tecniche e metodi di preparazione, di cottura e di conservazione dei cibi per la realizzazione di piatti di semplice fattura; Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù per predisporre l'offerta in base alle caratteristiche qualitative e quantitative della clientela e allo stile dell'azienda
- Realizzare i principali tipi di cocktails utilizzando correttamente le tecniche e gli strumenti a disposizione
- Eseguire con autonomia e rapidità la preparazione di piatti veloci caldi e freddi, dolci e salati per garantire l'efficienza del servizio- Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato
- Comprendere i tempi di esecuzione del lavoro in relazione alle richieste della sala. Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione di piatti di semplice fattura
- Comprendere i tempi di esecuzione del lavoro in relazione alle richieste della sala. Presentare al cliente le principali bevande e prodotti da bar. Stendere le comande e gli ordini in modo funzionale- Scegliere le modalità di realizzazione del servizio appropriate allo stile aziendale (scelta e realizzazione del menù, servizio al banco e al tavolo).
- Stage