

**PROGETTO FORMATIVO - I.P.S.S.A.R. "G.Giolitti"- Mondovì CN scuola coordinata "G.Donadio" –
Dronero CN
SPECIALIZZAZIONE SALA-BAR**

Aspetti da sviluppare nel corso di attività stage

Classe I

- acquisire una maggiore dimestichezza con l'ambiente di sala, le attrezzature e le dotazioni
- accrescere la manualità soprattutto per quanto riguarda il servizio con le clips e lo sbarazzo del lavoro del cliente

Classe II

- accrescere le competenze sui vari tipi di servizio in uso nel locale
- accrescere le competenze sul servizio del vino e delle bevande
- accrescere la competenza su preparazioni di caffetteria e di prime colazioni in genere
- curare in modo particolare il corretto sbarazzo del tavolo del cliente
- imparare a colloquiare in modo propositivo con il cliente

Classi III

- acquisire maggiore autonomia nel servizio
- acquisire maggiori competenze dei tranci di carne, pollame, selvaggina davanti al cliente
- acquisire maggiori competenze nelle lavorazioni della cucina di sala
- acquisire maggiori competenze nelle preparazioni di cocktail e del servizio del bar in genere
- accrescere l'autonomia operativa e la capacità di gestire livelli minimi di responsabilità
- lavorare in tutti i settori della sala e imparare a collaborare con colleghi e superiori

per l'Azienda