

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Cosa si chiede di fare

Oggi il tuo servizio al bar sarà full time dalle 7 alle 22 per l'assenza del tuo collega. Di seguito troverai elencati i principali momenti di lavoro con orari indicativi, ossia periodi della giornata caratterizzati da tipologie di servizio e bevande ben definite. Scegli e prepara una bevanda tipo per ciascuna scansione oraria della tua giornata lavorativa, scegliendo dalla vetreria a tua disposizione il bicchiere più adatto.

- Ore 7 – 10.30
- Ore 11 – 13
- Ore 12.30 – 14.30
- Ore 14 – 15
- Ore 16 – 18
- Ore 18.30 – 20
- Ore 21 – 22
- Ore 22 in poi

In che modo (singoli, gruppi..)

Il compito dovrà essere svolto singolarmente

Quali prodotti

Il prodotto da realizzare è la preparazione di bevande secondo la scansione oraria di una giornata lavorativa al bar

Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)

Questo lavoro è utile perché:

ti permetterà di autovalutarti e all'insegnante di verificare e valutare la tua competenza

Tempi

Il lavoro dovrà essere svolto in.....

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità ...)

Strumenti

Criteri di valutazione

La valutazione del report si baserà sui seguenti indicatori:

- Completezza dell'analisi riguardo l'organizzazione del bar professionale in relazione ai suoi settori e ai suoi ambienti di supporto: il banco bar, l'office e l'eventuale zona esterna
- Completezza dell'analisi riguardo l'individuazione delle attrezzature e loro posizionamento secondo il settore e il flusso di lavoro