

**CONSEGNA AGLI STUDENTI**

**Cosa si chiede di fare**

Al fine di ridurre i tempi di servizio, crea la cantina del giorno per la tua struttura ristorativa di medie dimensioni (circa 50 coperti) per le seguenti prenotazioni:

- Pranzo giornata ferialle, 30 coperti
- Cena: 3 banchetti addio a celibato e nubilato 45 coperti

**In che modo (singoli, gruppi..)**

Il compito dovrà essere svolto singolarmente

**Quali prodotti**

Il prodotto da realizzare è la predisposizione di una cantina del giorno

**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