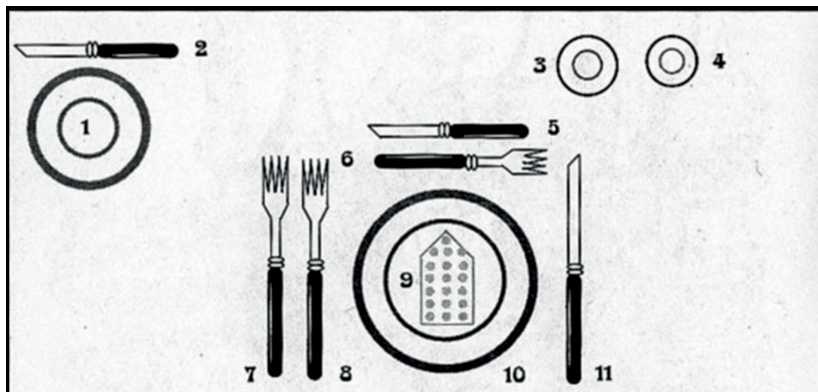


CONSEGNA AGLI STUDENTI

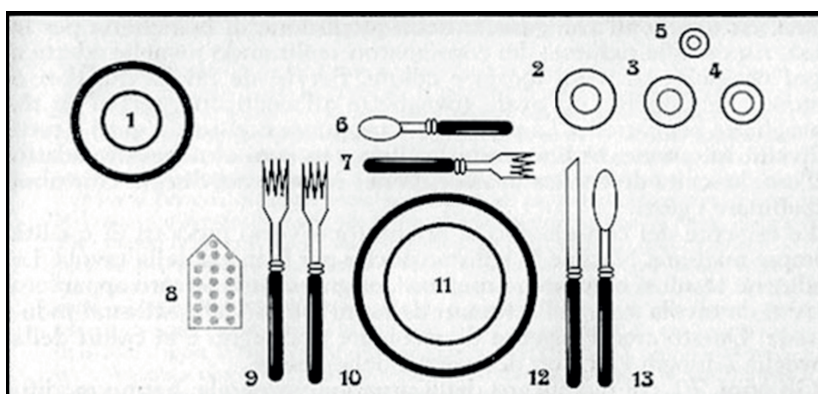
Cosa si chiede di fare

Di seguito sono riportate tre immagini delle più comuni mise en place : colazione, pranzo e pranzo elegante. Riproducile nel tuo laboratorio di sala scegliendo la corretta posateria, porcellana, vetri e cristalli.

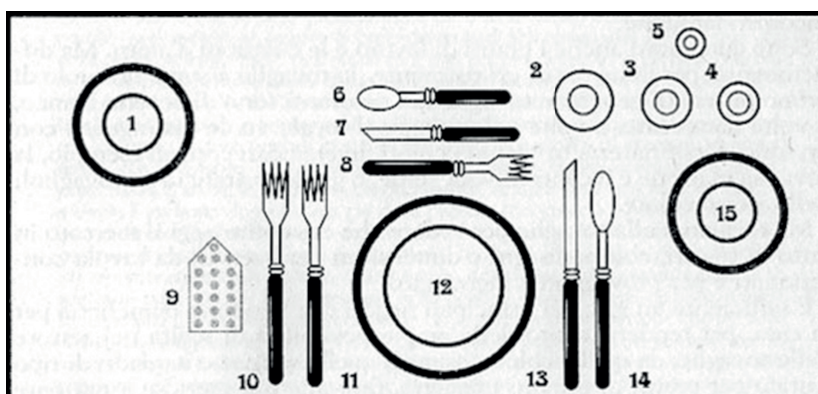
MISE EN PLACE: COLAZIONE



MISE EN PLACE: PRANZO



MISE EN PLACE: PRANZO ELEGANTE



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: posaterie, porcellane, vetri e cristalleria.

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