OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande



IL LAVORO CHE FARA

(inquadra il QR Code e guarda il video su YouTube



- Accoglienza clienti
- Servizio al bancone e ai tavoli
- Preparazione e somministrazione di cibi e bavande
- Preparazione e presentazione cocktail
- Nozioni base di enogastronomia: classificazione vini e abbinamenti
- Incontri con esperti del settore
- Conoscenza della cultura enogastronomica
- Stage curriculare

MATERIE PROFESSIONALI



Laboratorio di sala e bar

Scienza dell'alimentazione



