

ISTITUZIONE SCOLASTICA							
Periodo di svolgimento delle attività di PCTO dal... al....							
alunno	Cognome Nome						
Azienda		Tutor aziendale			
ADA 23.01.05 Preparazione di snack e bevande CP 5.2.2.4.0 Baristi e professioni assimilate							
Codice	ATTIVITA	OSSERVAZIONE	si/no	OSSERVAZIONE	si/no	OSSERVAZIONE	si/no
1	Conservazione e stoccaggio di materie prime e prodotti alimentari	Esegue operazioni, su indicazione del tutor, di verifica della scadenza dei prodotti confezionati presenti in magazzino, di integrità degli imballaggi alla consegna delle merci e segnala le criticità		Esegue operazioni, su indicazione del tutor, di stoccaggio dei prodotti non alimentari pericolosi che non possono stare a contatto degli alimenti		Esegue, su indicazione del tutor, operazioni di controllo dell'efficienza delle attrezzature di refrigerazione e congelamento e segnala eventuali criticità	
2	Preparazione di cocktail e long drink	Prepara cocktail, utilizzando tecniche di miscelazione in bicchiere o utilizzando mixing glass e decorando con semplici guarnizioni		Prepara cocktail, utilizzando tecniche avanzate di miscelazione con l'utilizzo di strumenti specifici e decorando il drink con guarnizioni		Prepara cocktail secondo gli stili e le nuove tendenze che prevedono la modifica degli ingredienti	
3	Preparazione di prodotti di caffetteria	Prepara prodotti base (caffè) e combinati (caffè macchiato, cappuccino)		Prepara prodotti speciali (marocchino) anche composti da strati di ingredienti diversi (creme di cioccolato, spezie...) e guarniti		Decora i vari prodotti di caffetteria utilizzando diverse tecniche artistiche (ciocKoart, coffee painting)	
3bis	Preparazione di bevande	Prepara bevande, aperitivi, digestivi, birra, secondo le modalità di servizio più adeguate		Prepara bevande a base di frutta e verdura, scegliendo e dosando gli ingredienti secondo abbinamenti e criteri nutrizionali		Prepara bevande montate, seguendo una ricetta e guarnendo il bicchiere	
4	Preparazione e allestimento di piatti semplici caldi e freddi	Prepara semplici piatti freddi/toast/panini con ingredienti che non necessitano di cotture e curando l'allestimento del piatto		Prepara panini elaborati con ingredienti che necessitano di preparazioni precedenti (frittata, verdure grigliate...)		Prepara piatti caldi lavorando gli ingredienti secondo la ricetta e curando l'allestimento del piatto di servizio (risotto ai 4 formaggi, pennette ai funghi...)	
5	Servizio al bancone e/o ai tavoli di snack o bevande	Provvede a mantenere ordinato e pulito il banco, seguendo il ritmo di lavoro e cura la fase di sbarazzo e ripristino dei tavoli		Prepara i prodotti ordinati dai clienti, dopo aver allestito il banco in base al tipo di servizio (caffetteria, aperitivi, pranzi veloci...)		Prepara e consegna i prodotti ordinati al tavolo secondo la comanda ricevuta, ponendo attenzione a soddisfare ulteriori bisogni del cliente	

6	Pulizia e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature da bar	Effettua le operazioni giornaliere di pulizia delle macchine del caffè e delle attrezzature da bar (es.lavaggio delle griglie, dei filtri)		Effettua operazioni giornaliere di sanificazione delle piccole attrezzature da bar e delle attrezzature elettroniche (es.centrifuga, tostiera, registratore di cassa...), utilizzando i prodotti più idonei			
7	Controllo dello stato delle attrezzature da bar	Effettua la manutenzione periodica delle attrezzature da bar al fine di mantenerle in perfetta efficienza		Effettua interventi di sostituzione periodica di parti usurabili delle attrezzature			
8	Applicazione delle procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari	Conosce e rispetta i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza		Conosce e rispetta le procedure di controllo per la segnalazione della non conformità			

**ADA 23.01.07 Coordinamento delle attività di sala
CP 5.2.2.3.2 Camerieri di ristorante**

Codice	ATTIVITÀ	OSSERVAZIONE	si/no	OSSERVAZIONE	si/no	OSSERVAZIONE	si/no
9	Gestione delle prenotazioni nei servizi di ristorazione	Raccoglie le informazioni necessarie per l'inserimento della prenotazione e le inserisce correttamente nel sistema di prenotazione		Raccoglie le prenotazioni sulla base del numero di coperti della sala, della tipologia di clienti e del tempo medio di consumo di un pasto, organizzando l'accesso alla sala ristorante su più turni			
10	Accoglienza clienti	Accoglie il cliente secondo le consuetudini della struttura, accompagnandolo al tavolo assegnato		Accoglie il cliente e, in assenza di prenotazione, assegna un tavolo, gestendo eventuali brevi tempi di attesa			
11	Illustrazione dell'offerta gastronomica e della carta delle bevande	Illustra l'offerta gastronomica, descrivendo le caratteristiche dei piatti, informando sui tempi di attesa per le diverse preparazioni.		Fornisce risposte a eventuali richieste sulla composizione dei piatti in relazione a specifiche esigenze alimentari dei clienti e indirizzando i clienti sulle proposte del giorno; risponde a domande relative agli allergeni contenuti nei piatti			
12	Raccolta delle richieste dei clienti nei servizi di ristorazione	Raccoglie sul foglio comanda o su dispositivi elettronici l'ordinativo nel rispetto della sequenza di uscita delle portate avendo cura di verificare con i clienti la correttezza e segnalando specifiche esigenze alimentari (es. livelli di cottura, intolleranze, allergie)		Arricchisce la comanda con riferimenti convenzionali condivisi sulle posizioni al tavolo dei clienti in relazione agli ordinativi effettuati da ciascuno di essi			

13	Coordinamento del servizio ai tavoli di cibi e bevande	Accoglie il cliente secondo le consuetudine della struttura accompagnandolo al tavolo assegnato in presenza di prenotazione		Accoglie il cliente secondo le consuetudine della struttura accompagnandolo al tavolo assegnato in assenza di prenotazione verificando la possibilità di assegnargli immediatamente un tavolo o gestendo eventuali brevi tempi di attesa			
ADA.23.01.08 - Allestimento sala e servizi ai tavoli							
CP5.2.2.3.2 camerieri di ristorante 5.2.2.3.3 Addetti al banco nei servizi di ristorazione							
Codice	ATTIVITÀ	OSSERVAZIONE	sì/no	OSSERVAZIONE	sì/no	OSSERVAZIONE	sì/no
14	Registrazione delle richieste nei servizi di ristorazione	Raccoglie sul foglio comanda o su dispositivi elettronici l'ordinativo nel rispetto della sequenza di uscita delle portate avendo cura di verificare con i clienti la correttezza e segnalando specifiche esigenze alimentari (es. livelli di cottura, intolleranze, allergie)		Arricchisce la comanda con riferimenti convenzionali condivisi sulle posizioni al tavolo dei clienti in relazione agli ordinativi effettuati da ciascuno di essi.			
15	Predisposizione degli ordinativi	Integra la comanda con nuove ordinazioni avendo cura di effettuare le opportune comunicazioni al fine di allineare tutte le copie		Monitora in prossimità del tavolo i bisogni dei clienti, espliciti o impliciti, durante le fasi del servizio intervenendo per esaudire specifiche richieste/sopperire a eventuali disguidi			
16	Servizio ai tavoli di cibi e bevande	Aggiunge nuovi coperti o rimuove quelli in eccesso sulla base della numerosità di un gruppo di clienti. Effettua il servizio al tavolo di cibi e bevande adottando lo stile di servizio del ristorante. Effettua, tra una portata e l'altra, sulla base delle successive pietanze, il rimpiazzo delle posate rispettando il corretto stile di servizio e posizionamento delle stesse sul tavolo. Provvede allo sbarazzo del tavolo lasciato libero dai clienti che hanno terminato il proprio pasto, ripristinando la mise en place in modo da rendere il tavolo pronto per dei nuovi clienti		Esegue il servizio di portate particolari che necessitano di specifici accorgimenti che vanno ad incidere sia sul gusto finale sia sulla presentazione.			

17	Allestimento sale e vetrine	Allestisce la sala disponendo il mobilio secondo una configurazione standard, curando in particolare l'allineamento dei tavoli, la stesura del tovagliato, il rispetto degli spazi operativi e l'organizzazione della panadora per il tipo di servizio da realizzare. Predisporre la mise en place costituita da coperto base essenziale.		Predisporre la mise en place completa, adeguata rispetto alle portate previste.			
18	Pulizia e riassetto della sala	Effettua le operazioni di riassetto di tutte le dotazioni della sala ristorante (cristallerie, posateria, porcellane) nonché di pulizia (es. spazzare e lavare il pavimento, spolverare il mobilio) della sala al fine di ottenere un ambiente ordinato e rispettoso di tutte le norme igieniche. Effettua le operazioni di riassetto dell'office alla fine del servizio (es. pulizia attrezzature, lavelli, piani di lavoro) e di riorganizzazione dello stesso in vista del successivo turno di servizio (es. ripristino materiali e alimenti per una dose di lavoro giornaliera).		Effettua, nel rispetto delle procedure e della calendarizzazione aziendale, le operazioni straordinarie per il mantenimento della perfetta efficienza di spazi (es. pulizia vetrate), attrezzature (pulizia attrezzature in argento) e materiali (es. valutazione usura piatti e bicchieri), segnalando al responsabile di sala eventuali necessità di sostituzioni e/o riparazioni			

ADA.23.01.09 - Gestione del servizio di sommelierie
CP 5.2.2.3.2 Camerieri di ristorante

Codice	ATTIVITÀ	OSSERVAZIONE	si/no	OSSERVAZIONE	si/no	OSSERVAZIONE	si/no
19	Verifica della qualità del prodotto vinicolo	Verifica la corretta conservazione della bottiglia rispetto alle caratteristiche del vino		Verifica la corretta temperatura del vino in base alle caratteristiche dello stesso			
20	Somministrazione di vino e bevande alcoliche attraverso tecniche specifiche	Versa in presenza del cliente le bevande richieste utilizzando la strumentazione adeguata e ponendo attenzione alle tecniche di servizio		Presenta a chi ha scelto il vino la bottiglia richiesta e procede con la mescita, nel bicchiere adatto, solo dopo avere ottenuto l'approvazione dal cliente		Presenta a chi ha scelto il vino la bottiglia richiesta stappandola in presenza del cliente e procedendo con la mescita, nel bicchiere adatto solo dopo avere ottenuto l'approvazione dal cliente	