

Corso di Formazione sulla Ristorazione

(Riservato a Titolari ed al personale di Ristoranti)

a cura del prof. **Maurizio Cascino**

docente dell'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e la Ristorazione - Palermo

docente dell'UET (Scuola Universitaria Europea per il Turismo)

Per chi desidera ricevere le nozioni necessarie per operare nel mondo della ristorazione con consapevolezza, bruciando i tempi di apprendimento “sul campo” o perfezionando le conoscenze acquisite.

-Numero lezioni teoriche:	2 (10 ore)
-Numero partecipanti:	8
-Orari:	dalle 15 alle 20
-Date lezioni:	comunicate al raggiungimento del numero dei partecipanti
-Costo partecipazione:	110 + iva

Programma

-struttura e progettazione del menu	-le varietà dell'offerta
-regole tecniche	-l'area di vendita
-organizzazione del servizio di sala	-la progettazione dell'impianto di cucina
-caratteristiche tecniche	-le attrezzature di cucina
-classificazione del vino	-classificazione della birra
-organizzazione e gestione del servizio vini	-le acque minerali
-la degustazione dei vini	-la carta dei vini
-l'area approvvigionamento	-le contaminazioni alimentari
-l'igiene della persona	-l'igiene dell'ambiente
-l'igiene delle attrezzature	-l'igiene degli alimenti
-l'igiene nelle lavorazioni	-il sistema haccp
-la sicurezza sul posto di lavoro	-la legislazione in materia di sicurezza
-analisi del mercato	-ricerca della qualità

La quota comprende:

- le lezioni teoriche
- 2 break del pomeriggio
- il materiale didattico