

SOMMELIER	
Unità di Risultati di Apprendimento	ore autorizzate in FAD
Inquadramento della professione	0
Elementi di enologia	10
Caratteristiche e classificazione di vini, distillati e liquori	15
Sicurezza alimentare	5
Sicurezza sui luoghi di lavoro	4
Elaborare la carta dei vini, distillati e liquori	5
Gestire il processo di approvvigionamento e la cantina	5
Verificare e degustare vini	0
Presentare e somministrare vini e alcolici	5
TOTALE ORE FAD	49

Cameriere di Sala, Bar e attività di Banqueting	
Unità di Risultati di Apprendimento	ore autorizzate in FAD
Inquadramento della professione	5
Allestire gli spazi	20
Effettuare le operazioni di pulizia, manutenzione e riordino degli spazi e delle attrezzature	10
Presentare il menù	16
Gestire prenotazioni, ordinazioni e trasferire le comande	10
Somministrare cibi e bevande	25
Applicare le norme comportamentali	5
Accogliere, gestire e soddisfare le richieste dei clienti	14
Comunicare in modo efficace anche in lingua inglese	20
Comunicare in modo efficace anche in lingua straniera – Il lingua	15
Operare in sicurezza nel luogo di lavoro	4
TOTALE ORE FAD	144

CUOCO/CHEF

Unità di Risultati di Apprendimento	ore autorizzate in FAD
Inquadramento della professione	5
Principi di merceologia e tecnologia alimentare	20
Operare in sicurezza sul luogo di lavoro	4
Definire l'offerta di servizi gastronomici	15
Comporre i menù	12
Valutare i costi di produzione e definire il pricing	10
Gestire la pulizia, l'igiene dello spazio di lavoro e garantire la sicurezza dei prodotti alimentari	8
Gestire i processi di approvvigionamento e conservazione	12
Organizzare il processo di erogazione del servizio ristorativo	8
Operare in qualità	8
Preparare materie prime e semilavorati	25
Preparare antipasti caldi e freddi	20
Preparare primi piatti	30
Preparare secondi piatti e contorni	40
Preparare dessert	20
Porzionare i cibi , guarnire e rifinire i piatti	10
Coordinare e gestire le risorse umane	12
TOTALE ORE FAD	259