

PCTO(PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI PER L'ORIENTAMENTO)



Cristian Mazziotti

Classe VB Sala

Anno scolastico:2019/20

BAR GELATERIA "ISOLA VERDE"

Casalvelino Marina (SA)



L'ISOLA VERDE... UN PICCOLO ANGOLO DI PARADISO PER I TURISTI IN VISITA A CASAL VELINO



L'ISOLA VERDE HA UNA POSIZIONE STRATEGICA: VICINISSIMA ALLA PIAZZA PRINCIPALE DEL PAESE NEI PRESSI DEL LUNGOMARE, MA CON UN PANORAMA MERAVIGLIOSO...

- DA LÌ SI PUÒ AMMIRARE IL MARE... IL LOCALE È FREQUENTATO DALLA MATTINA ALLA SERA, CON UN SERVIZIO IMPECCABILE, GARANTITO DAL PERSONALE, SEMPRE ACCOGLIENTE. OTTIMI I GELATI, VASTO IL RIFORNIMENTO DI ALCOLICI. INSOMMA, UN PICCOLO PARADISO, NEL CUORE DELLA CITTADINA.





E' UNA DELLE 14 STRUTTURE PRESENTI A CASALVELINO MARINA E FA DA FUNZIONE DI BAR, GELATERIA E RISTORANTE.



RISTORANTE, BAR E GELATERIA

IN CUCINA LAVORANO IL CUOCO E L'AIUTO CUOCO, CHE PREPARANO PIATTI TIPICI DELLA ZONA.

IO HO SVOLTO IL SERVIZIO AI TAVOLI E MI SONO OCCUPATO ANCHE DEL SERVIZIO AL **BAR** E ALLA **GELATERIA**. I GELATI SONO MOLTO APPREZZATI DAI CLIENTI PER LA LORO QUALITÀ E PER I PREZZI CONVENIENTI.





HO ANCHE AVUTO LA POSSIBILITÀ' DI PREPARARE DEI COCKTAIL, COME IL SEX ON THE BEACH, UN COCKTAIL FRUTTATO E FRESCO, MOLTO RICHIESTO NELLE SERATE ESTIVE. NONOSTANTE IL CONTENUTO ALCOLICO SIA ABBASTANZA CONSISTENTE, I SUCCHI DI FRUTTA NE AMMORBIDISCONO IL SAPORE, RENDENDOLO PIACEVOLE AL GUSTO. E' A BASE DI VODKA ED È CONSIDERATO UN LONG DRINK.

GLI INGREDIENTI SONO:

- 4 CL DI VODKA
- 2 CL DI PEACH SCHNAPPS
- 4 CL DI SUCCO D'ARANCIA
- 4 CL DI SUCCO DI CRANBERRY

COME SI PREPARA:

SHAKERARE LA VODKA, IL PEACH SCHNAPPS E IL SUCCO DI ARANCIA IN UNO SHAKER FREDDO, QUINDI VERSARE IL CONTENUTO IN UN TUMBLER ALTO RIEMPITO DI GHIACCIO. VERSARE SENZA MESCOLARE IL SUCCO DI CRANBERRY IN MODO CHE IL ROSSO DEL SUCCO, CHE PER DENSITÀ TENDE A SCENDERE, FORMI DEI COLORI SCREZIATI CHE RENDONO IL COCKTAIL BELLO DA VEDERE. GUARNIRE CON UNA CANNUCCIA, EVENTUALMENTE CON BUCCIA D'ARANCIA, E SERVIRE.



B&B ISOLA VERDE

Oltre a fare da bar, isola verde offre anche la possibilità del bread breakfast. Le camere sono composte da due letti matrimoniali e sono dotate di tv, aria condizionata, frigobar, biancheria e box doccia. L'esterno è dotato di un grande parcheggio e giardino.



RISTORANTE “LE MACINE” (ASCEA)



IL RISTORANTE LE MACINE DI LUCIANO FEROLLA E' SITUATO AD ASCEA MARINA, RINOMATO E ACCORSATO CENTRO BALNEARE CILENTANO CHE SI FREGIA DELLA BANDIERA BLU. AD ASCEA SI RESPIRA UN'ARIA IMBEVUTA DI STORIA, CHE RICORDA L'ANTICA SCUOLA FILOSOFICA ELEATICA DI ZENONE E PARMENIDE DEL VI SECOLO A.C



CON LA BELLA STAGIONE LUCIANO HA PENSATO BENE DI SFRUTTARE L'AMPIO SPAZIO ESTERNO, MONTANDO SU UNA PEDANA DI LEGNO UNA SUGGESTIVA VERANDA APERTA, CONTORNATA DA FIORI E ALBERI BEN ORDINATI. QUESTO HA DATO MODO AI SUOI CLIENTI DI APPREZZARE PIÙ LA CUCINA, SOPRATTUTTO IN QUEI PERIODI DOVE IL CALDO SI FA SENTIRE.



PIATTI TIPICI DEL RISTORANTE “LE MACINE”

Melanzane Ripiene



Scarola Ripiena



ORATA, GAMBERI E SCAMPI



Un'altra specialità del ristorante "Le Macine" sono i piatti a base di pesce fresco che offre la località in cui è situato il ristorante, Ascea.



VINI TIPICI DEL RISTORANTE



Una ricca carta dei vini a livello locale, regionale e nazionale, viene curata direttamente da Luciano e dai suoi membri familiari. E' molto diffuso nel locale il wine-bar che viene sempre frequentato la sera, soprattutto da ospiti stranieri che vogliono assaporare i prodotti tipici del nostro territorio.



LA MIA ESPERIENZA

- Ho lavorato in sala con un maitre e altri due dipendenti.
- Ho imparato a lavorare in gruppo,rispettando le persone che mi stavano affianco
- Ho migliorato le mie competenze professionali
- Ho avuto la fortuna di confrontarmi con i clienti e il personale



Il progetto per il mio futuro: Aprire un ristorante che favorisce in primis i prodotti del mio territorio