

PCTO(percorsi per le Competenze Trasversali per l'Orientamento)

Tardio Monica

Classe V B sala

Anno scolastico : 2019/20



RISTORANTE

“LA TORRE “

**TORCHIARA
(SA)**



Il ristorante è stato aperto nel 1971 da Giuseppe Volpe, è gestito dal figlio Gianluca, due persone molto gentili e ospitali. Il locale ha due entrate distanti tra di loro circa 10 metri, una indicata come "Bar La Torre" e l'altra come "Ristorante- Pizzeria " .



Ha un' ambientazione rustica, con archi rivestiti in pietra locale, caldo e accogliente, con una lunga terrazza con una vista spettacolare, di sera si vedono le luci dei panorami di Agropoli, Ogliastro, Prignano e il Golfo di Salerno, proprio per questo il locale è molto frequentato.

L'apparecchiatura è essenziale, ma possiede tutto il necessario:
tovaglia, coprimalta, tovaglioli di carta, coltelli a seghetto e bicchieri .



La cucina

In cucina lavorano la cuoca e l'aiuto-cuoca, che preparano piatti tipici della gastronomia cilentana

Io ho lavorato in sala insieme ad altre due persone.

In questo ristorante mi sono sentita a mio agio nel gruppo di lavoro, i rapporti che ho instaurato sono stati molto piacevoli e positivi per il clima familiare, e questo ha reso più semplice la mia prima esperienza nel mondo del lavoro, grazie anche alle competenze acquisite a scuola.



Ho avuto l'opportunità di preparare anche dei cocktail, in particolare Il Cosmopolitan, chiamato semplicemente "Cosmo".

È un cocktail alcolico Internazionale a base di Vodka, della famiglia dei Cape Codder, riconosciuto come cocktail ufficiale IBA.

Di colore rosso-rosato, limpido e fruttato, è considerato uno short drink.



Ingredienti:

40cl Vodka

15cl Cointreau

30cl Succo di Mirtillo

15cl Succo di Lime

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti nello shaker con ghiaccio, filtrare una doppia coppa cocktail precedentemente raffreddata.

Guarnire con una fetta di Lime .

Hotel Stambecco Cervinia (Valle d'Aosta)



L'Hotel "Lo Stambecco di Cervinia" è un piccolo angolo di paradiso ai piedi del Cervino.





È l'unico Hotel 3 stelle situato sulle piste Plan Maison a 2550 metri, in una posizione soleggiata, panoramica, ed unica per gli amanti della natura, soprattutto per chi ama gli sport invernali.

Sulle piste ci sono tantissime opportunità di divertimento e la possibilità di fare escursioni in una natura straordinaria, per ammirare gli splendidi paesaggi

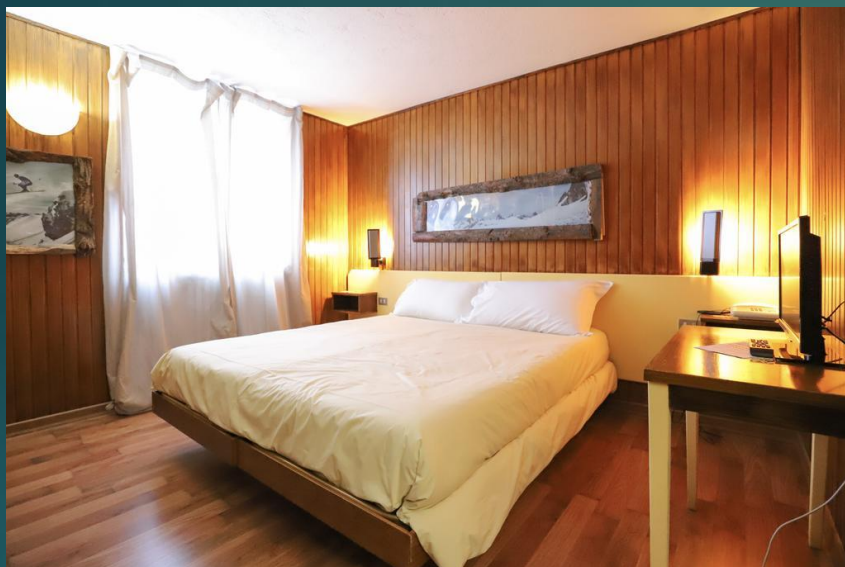




L'albergo è raggiungibile solo
tramite funivia, con partenza da
Cervinia dalle ore 8:30 alle 16:30,
gratuita per tutti i clienti
della struttura.

La struttura ha uno stile semplice ma accogliente, tipico delle strutture di montagna, per soddisfare tutti gli ospiti.





Le camere sono dotate di tutti i confort: servizi privati, tv e telefono. Dispone di 53 camere, arredate in tipico stile montano, calde ed accoglienti, con un' incantevole vista sulle montagne circostanti, panorama unico .





L'Hotel dispone di:

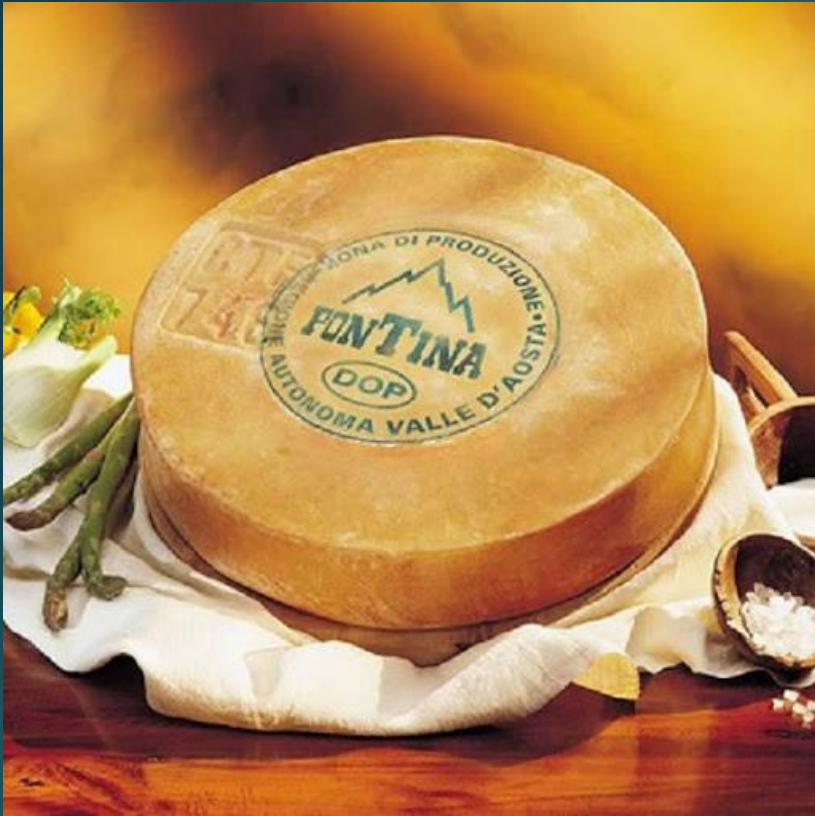
- animazione per bambini e adulti;
- sala lettura;
- biliardo;
- palestra;





L' Hotel dispone di un ristorante, " Lo Stambecco di Cervinia", dove si gustano piatti tipici valdostani.

La sua cucina è rustica e semplice a base di formaggi, zuppe e selvaggina , fortemente influenzata dalla gastronomia francese.



Fontina DOP



La Carbonade

La Grolla valdostana o grolla dell'amicizia, dove viene servito il caffè alla valdostana, caffè misto a grappa, zuccherato e speziato.





La Baita oltre ad un vasto
assortimento di vini offre anche:

- Pizzeria;
- Bar;
- Panineria;
- Ristorante alla carta;
- Self service.



L'apparecchiatura è semplice,
ma possiede tutto il necessario:
tovaglia, coprimacchia,
tovaglioli di carta, coltelli,
forchette e bicchieri



La mia esperienza:

- ▶ Ho lavorato In cucina con lo chef, l'aiuto chef e 4 ragazzi del nostro Istituto, e in sala con il Maitre e altri 2 dipendenti.
- ▶ Ho imparato a lavorare in gruppo, instaurando relazioni positive con tutti.
- ▶ Ho migliorato le mie competenze professionali
- ▶ Ho conosciuto una realtà lavorativa più complessa, arricchendo le mie esperienze
- ▶ Ho avuto la possibilità di uscire fuori dal mio territorio, conoscendo un ambiente frequentato da turisti provenienti da diversi paesi anche stranieri, con diverse lingue e culture.