

PCTO

(percorsi per le competenze trasversali per l'orientamento)

5 B SALA E VENDITA
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
ANGEL KEYS



Studente
Raffaele Pepe

A.S 2019\2020

IL TERRITORIO...



Anche se la scuola mi dava l'opportunità di fare lo stage fuori dalla zona o all'estero io ho preferito fare quest'esperienza al ristorante « il Capriccio» di Licusati

Licusati fa parte del comune di Camerota, in provincia di Salerno, nella regione Campania.

La frazione di Licusati dista 2,96 chilometri dal medesimo comune di Camerota di cui essa fa parte. Sorge a 240 metri sul livello del mare.

LA STORIA DI LICUSATI

Licusati presenta una storia complessa e interessante, in cui si mescola fantasia e verità storica. Due diverse storie si riconoscono come alla base della nascita di questo caratteristico centro abitato. La prima trova l'origine nella località A riosi, a nord est, abitata da I riosi, situati su un'altura molto elevata. La seconda origine è legata al castello di Montelmo: castello che affaccia sul fiume Mingardo, in cui trovarono riparo numerose famiglie di pastori. Di fatto si trova una maggiore documentazione storica di Licusati come nucleo abitativo legato al cenobio di San Pietro, che oggi si trova nel cimitero comunale del paese.



LA STRUTTURA

Il Capriccio è un ristorante pizzeria situato nel centro di Licusati, in via San Domenico, circondato dalla campagna .

È un ambiente piccolo ma accogliente e dispone di un' ottima cucina, che è composta da una brigata molto ridotta: lo chef e il commis. Dispone di un angolo bar e una sala dove lavoravamo io, un altro ragazzo e la responsabile.

Il ristorante è aperto tutti i giorni per il pranzo e la cena



CIBO E BEVANDE

Il ristorante offre piatti deliziosi preparati con prodotti locali, antipasti con salumi, formaggi e sott'oli tipici (soppressata, salame, pancetta, formaggio pecorino e vaccino) primi piatti (cavatelli cusitani, tagliatelle con sugo e carne di cinghiale), secondi piatti (arrosto d'agnello, carni locali e melenzane imbottite). Si può anche gustare una pizza squisita, e grazie al servizio bar, bere degli ottimi cocktail, digestivi, aperitivi, birre alla spina, e vini locali.



ATTIVITÀ SVOLTE

Lo scopo di quest'attività non è solo quello di far capire a noi ragazzi il vero lavoro, ma anche un modo per mettere in pratica ciò che abbiamo imparato in questi anni di studio del settore sala e vendita.

Il compito che mi venne assegnato era quello di occuparmi del servizio bar e di servire le vivande, al mattino dalle ore 10:00 alle ore 14:00 e la sera dalle ore 18:00 alle ore 22.00 .

Svolgevo varie mansioni tra cui apparecchiare e sbarazzare, prendere le comande, servire a tavola, emettere il conto, ma quello che mi è piaciuto di più e che ho trovato più interessante per il mio futuro, è stata la preparazione dei cocktail. I rapporti con i miei colleghi sono stati fin da subito ottimi, come il rapporto con la proprietaria, che è stata sempre molto disponibile e gentile.



CONSIDERAZIONI FINALI

Durante lo stage ho avuto modo di maturare professionalmente e personalmente e potenziare le mie conoscenze nel mondo del lavoro e sul mio territorio. Credo che quest'attività sia importantissima per la formazione professionale, perché si mette in pratica tutto ciò che abbiamo studiato in questi anni, acquisendo esperienza sul nostro lavoro. Quindi sono a favore degli stage , ma quelli davvero formativi e non come succede in certi casi , dove alcune aziende sfruttano i ragazzi stagisti per mancanza di personale. Lo stage serve per darci esperienza , per motivarci e insegnarci il nostro lavoro anche se si lavora senza un compenso ,perché il compenso più importante è l'esperienza per il futuro.

FINE...

**RAFFAELE
PEPE**