

- Lembo Giulia
- Classe: V B sala
- Anno scolastico: 2019/2020

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



Il ristorante
“Dea dell’abbondanza”
si trova ad Agropoli
in Via Alcide de Gasperi,
a pochi passi dal
centro, dal lungomare e
dalla stazione
ferroviaria.

Questa struttura è stata
costruita nel 1986, basata
su cucina tipica
mediterranea e pizze.





Il ristorante dispone di tre sale climatizzate ed un grande giardino. E' aperto sempre tranne il lunedì. La brigata di cucina era composta da: cuoco e aiuto cuoco, mentre la brigata di sala era composta da tre persone.

UNA TIPICA GIORNATA DI STAGE

Una tipica giornata di stage cominciava alle 10:00, ora in cui cominciavamo a preparare le sale. Alle 12:00 cominciavano ad arrivare i clienti.

I colleghi di lavoro erano della zona e questo ha reso molto semplice aprirmi al mondo del lavoro. Inoltre, la preparazione della scuola è stata molto utile.



**NEL 2013 HANNO
AFFIANCATO
ALL'ATTIVITÀ
RISTORATIVA UN B&B
AL SECONDO PIANO.**

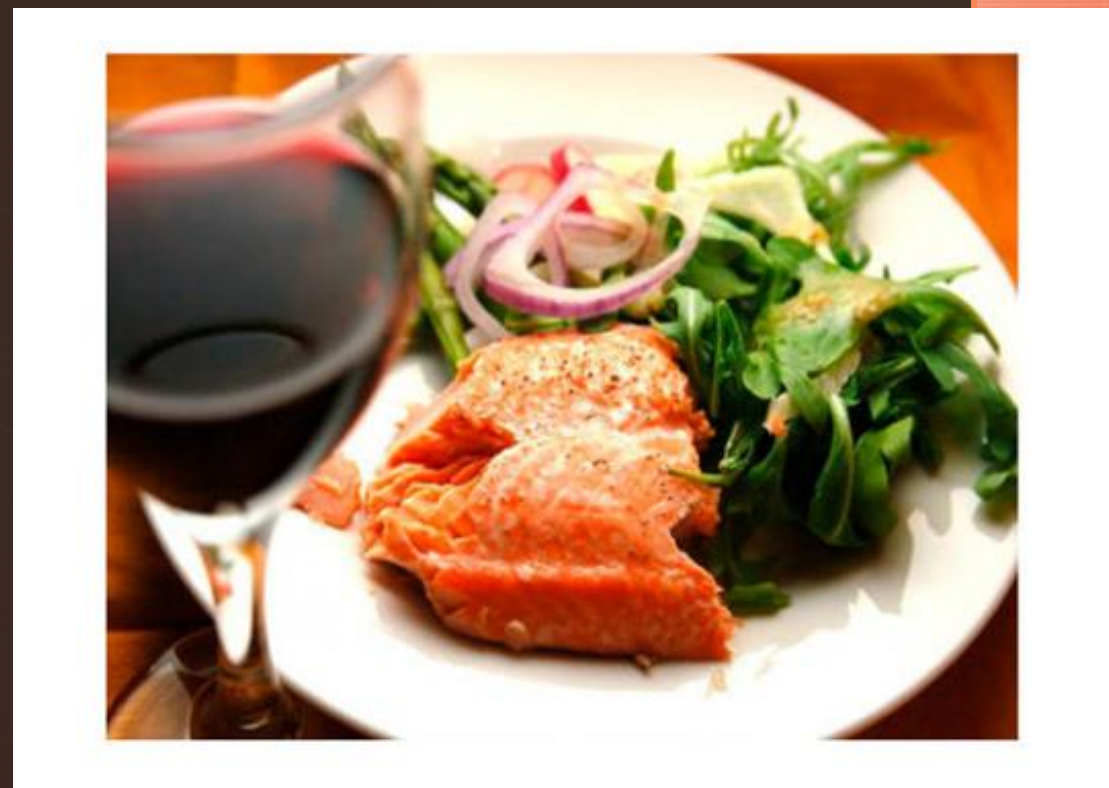
Le camere sono dotate di ogni confort,
con un arredamento elegante. Il
posto ha un'atmosfera di
tipo familiare che rende il soggiorno
dei clienti un'esperienza molto
piacevole. Il servizio è rapido e
molto efficiente.





Il menu è vasto e comprende prodotti che variano dal pesce alla carne, dall'insalata alla pasta.

I vini che vengono forniti sono di produzione locale.





Il menu comprende: antipasti, primi piatti, secondi di pesce, pizze e dolci.

Il menu

Nell'ambito di questa esperienza ho avuto l'opportunità di preparare anche dei cocktail. In particolare il Bacardi. Il Bacardi è una variante del cocktail Daiquiri.



BACARDI

INGREDIENTI

- 4.5 cl Rum Bianco
- 2.0 cl Succo di limone o lime
- 0.5 cl Sciroppo di granatina

PREPARAZIONE

Mettere tre cubetti di ghiaccio in una coppetta per raffreddarla. Nello shaker versare del ghiaccio, aggiungere il succo, il rum bianco, la granatina, agitare e versare nella coppetta ghiacciata.



Hotel "Lo Stambecco" Cervinia (Valle d'Aosta)



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



E' l'unico hotel 3
stelle situato direttamente
sulle piste da sci di Plan
Maison, a 2.550 mt.

Questa struttura si trova in una posizione
soleggiata, panoramica ed unica per gli
amanti della natura e soprattutto per chi
ama gli sport invernali.



L'Albergo è raggiungibile solo tramite la funivia con partenza da Cervinia (tutti i giorni dalle 08:30 alle 16:30), gratuita per tutti i clienti della struttura.





Tutte le camere hanno un'incantevole vista sulle montagne circostanti.



Dispone di **53 camere** arredate in tipico stile montano, sono dotate di tutti i confort: servizi privati, tv e telefono, ma soprattutto calde ed accoglienti.



Un'esperienza che mi ha particolarmente colpita è stato il servizio della cena di Natale.







L'Hotel dispone di un ristorante, una cucina semplice nella quale si trovano formaggi, zuppe e selvaggina ed è fortemente influenzata dai gusti francesi.



Un posto di riguardo va assegnato alla Fontina DOP, vanto della cucina regionale.



La **Carbonade**. Il suo nome si rifà al colore del carbone perché è così che diventa la polpa di manzo se cotta in un gustoso sughetto al vino rosso.



La **Fonduta di formaggi** è ottima da consumare nella stagione fredda ed è un gustoso piatto unico a base di fontina.



Per quanto riguarda i dolci: le "**Tegole d'Aosta**" sono caratteristiche, biscotti di mandorle e nocciole.



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



La **Baita Tuktu** si trova direttamente sulle piste è l'ideale per ogni sciatore ma anche per chi vuole prendere soltanto un po' di sole.



Con 350 posti all'interno e 450 all'esterno è in grado di ospitare numerosi gruppi.



La baita offre servizi di:

- Pizzeria
- Bar
- Paninaria
- Ristorante alla Carta
- Self Service



La baita dispone tre
sale climatizzate.

La mia esperienza:

- Ho lavorato in sala con il Maitre e altri 2 dipendenti;
- Ho imparato a lavorare in gruppo;
- Ho migliorato le mie competenze professionali;
- Ho avuto la possibilità di uscire dal mio territorio, conoscendo un ambiente nuovo frequentato da turisti provenienti da diversi paesi.