

PCTO

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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"

Castelnuovo Cilento (SA)



CANDIDATA: NICOLE MAURO

CLASSE: VBS

Tempistiche

- DICEMBRE 2018;
 - 6 GIORNI SU 7;
 - 45 ORE SETTIMANALI;
 - TUTOR AZIENDALE: GIUSEPPE BATTAGLIESE;
-



LUOGO

- ❖ ZERMATT (SV);
 - ❖ PAESE RICCO DI SPECIALITA';
 - ❖ PRODOTTI TIPICI: RACLETTE, FONDUE, VIN BRULE', ROSTI;
-



La cittadina, che si trova a un'altitudine di 1600 m, adagiata ai piedi del picco del Cervino, la celebre montagna a forma di piramide.

La via principale, è costellata di boutique, alberghi e ristoranti, e offre inoltre un vivace scenario après-ski.





○ RACLETTE;



○ VIN BRULÉ;



○ ROSTI;



○ FONDUE;

“LE CHALET DA GIUSEPPE”



LA BRIGATA

IN SALA:

- UN MAITRE;
- UNO CHEF DE RANG;
- DUE COMMIS;

IN CUCINA:

- UNO CHEF;
 - AIUTO CHEF;
 - UN LAVAPIATTI;
-

LE PORTATE



SPIEDINO DI
GAMBERONI
CON
VERDURINE;



INVOLTINI DI
MELANZANE



GAMBERONI
E CAPESANTE
SU SALSA
ALLO
ZAFFERANO;



CREMA DI
POMODORO
CON VODKA E
YOGURT;



A fine pasto come in ogni ristorante arriva il momento del conto e molti ristoranti studiano idee per renderlo più simpatico. In particolare Le Chelet ha pensato di presentare il conto ai clienti in questo simpatico pupazzetto raffigurante un San Bernarndo.

Accompagnato da un digestivo offerto dalla casa proprio come nella tradizionale funzione di questi splendidi animali, raffigurati spesso con una fiaschetta al collo.



LE MANSIONI

- BARISTA;
- PREPARAZIONE DEL CAFFE’;
- PULIZIE GIORNALIERE;

STRUMENTI UTILIZZATI

- MACCHINA DEL CAFFE’;
 - ATTREZZATURE DEL BAR;
-

L'ESPERIENZA: I PRO E I CONTRO

Durante l'attività di stage ho trovato un personale socievole e disponibile. Il rapporto tra gli addetti si è rivelato molto buono, ognuno aveva le proprie mansioni e il servizio veniva portato a termine senza complicazioni con complicità tra il personale aiutandoci l'uno con l'altro. Il lavoro era facile e veloce, non ho trovato grosse difficoltà tranne un po' con la lingua e mi sono trovata a mio agio anche grazie a ciò che avevo imparato a scuola.



BILANCIO

Questa esperienza ha significato tanto per me perché mi ha dato no la possibilità di rapportarmi con una clientela diversa e con un diverso tipo di ristorazione. Spero che il futuro mi riservi sempre esperienze che mi facciano crescere sia da un punto di vista professionale che umano.
