

PCTO

(Percorsi per le Competenze Trasversali per l'Orientamento)

- Nome e Cognome: Filomena Scelza
- Classe: V B
- Indirizzo: sala e vendita
- Anno 2019/2020

Trattoria “O’CERRIGLIO”





La taverna del cerriglio è una trattoria che si trova a Napoli, in uno dei vicoli più famosi.

La trattoria è un esercizio
destinato alla vendita e alla
consumazione dei pasti.



Tipi di clientela

- Turisti
- Ammiranti della città



I Piatti tipici

- Spaghetti ai frutti di mare al cartoccio
- Pasta e patate cotti nella forma di formaggio



La struttura

- Composta da una cucina a piano terra
- Due sale una a piano terra, con 12 posti, un'altra al primo piano con 20 posti.
- La brigata di sala è formata da maître, chef de rang e 1 commis.

Menu

- Menu alla carta
- Menu del giorno



L' economicità dei prezzi è dovuto da una maggiore semplicità nel servizio e negli arredi ma non nella qualità e quantità dei cibi offerti che è di ottimo livello.



Periodo


- 20 giorni
- 6 giorni su 7
- 45 ore totali

Turni

- I turni erano la mattina oppure la sera
 - La mattina dalle ore 8:00 alle 16:00
 - La sera dalle 18:00 all' 1:00
-
- Mansioni: Commis

Tipi di servizio

- Servizio all'italiana
- Servizio all'inglese



La mia esperienza lavorativa nella taverna del Cerriglio è stata molto utile per la mia formazione. Ho trovato lo staff molto qualificato e accogliente che mi hanno insegnato come svolgere al meglio la mansione da commis.