



Abbinamento cibo-vino.
D'Apolito Giuliano
5 BS
Anno scolastico 2019/2020



Trovare il giusto abbinamento vino-cibo è il punto di arrivo della degustazione, per i moderni someiller, infatti, non esiste più l'abbinamento ideale cibo-vino valido per ogni occasione, tutto è strettamente personale.

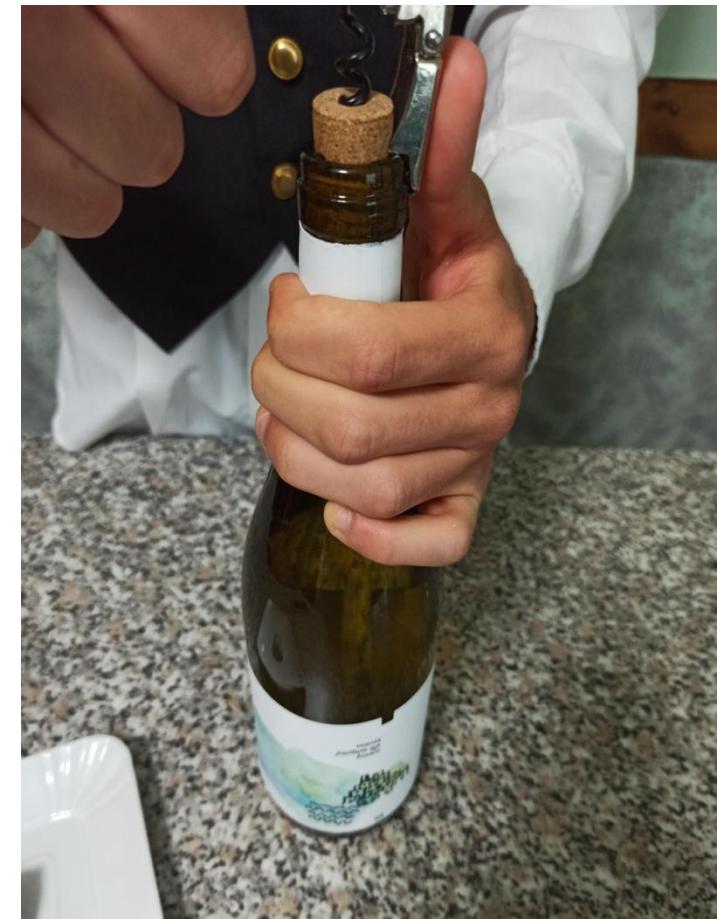


Vino Marsia IGP Paestum
Proveniente dalla cantina
Barone (Rutino)

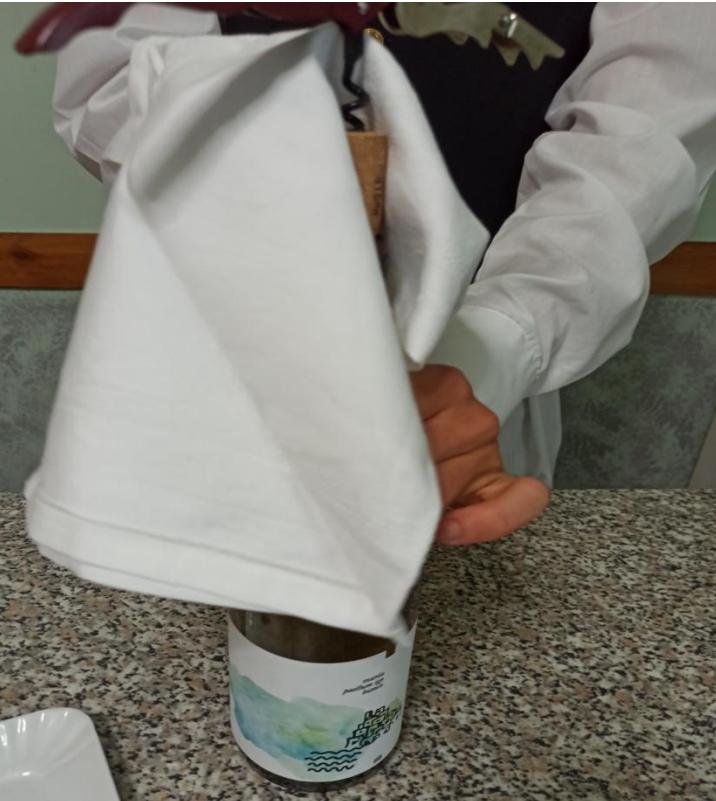
● REDMI NOTE 8 PRO
● AI QUAD CAMERA

Apertura del vino

Per prima cosa apri il COLTELLINO del cavatappiIncidi la capsula di plastica sotto l'anello del collo della bottiglia. Apri la spirale del cavatappi e inseriscila nel tappo Infila la punta della spirale, cercando di fare una forza giusta ma non eccessiva. Dopo che la spirale avrà bucato il tappo, inizia a girare il cavatappi per fare entrare bene.Incastra la prima posizione del cavatappi sul collo della bottigliaTieni con la mano la leva appoggiata al collo e con l'altra solleva il cavatappi, fino a quando arriva alla fine della sua corsa.



Come servire il vino al cliente



Non avere fretta a togliere il tappo, quando senti che il tappo sta per uscire, smetti di tirare, anzi inclina il cavatappi e fai uscire il tappo inclinato. Estrai il tappo dal cavatappi gira il tappo tenendo fermo il cavatappi in modo da estrarre. Se non vuoi toccarlo e lasciare l'odore del vino sulle mani, usa un tovagliolo. Prendere bene la bottiglia e servila ai tuoi ospiti.

Olive ammaccate Salella. (Prodotto Slow Food)



Le olive ammaccate del Cilento sono conservate in olio extravergine di oliva, e condite con erbe aromatiche, come la menta, l'alloro e il finocchietto selvatico.



Procedimento olive ammaccate: Si scelgono sulla pianta le olive più adatte, le più polpose ma che non hanno ancora iniziato il processo di maturazione, e si ammaccano ad una ad una con una pietra di mare, poi si snocciolano pazientemente e si immergono in acqua per qualche giorno, avendo l'accortezza di cambiare l'acqua ogni giorno, al mattino e alla sera.

Dopo quattro o cinque giorni si prepara una salamoia con acqua, sale, alloro e finocchietto selvatico e si lasciano immerse in questa soluzione per alcuni giorni. Prima di porle sott'olio si deve ogni volta pressarle per far uscire l'acqua in eccesso. Quindi si possono condire con olio extravergine, aglio, origano o timo e porre in barattolo, tenendole premute per evitare che si imbevano di olio e diventino molli.



L'abbinamento
cibo-vino è
terminato
adesso è
possibile
gustarlo.



P.C.T.O.

RELAZIONE SULL' ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

LA CONTADINA COUNTRY HOUSE NEL CILENTO

Home

Agriturismo

Azienda agricola

Camere

Contatti



EMILIO GIORDANO
VBS
IIS "ANCEL KEYS"

IL LUOGO: Alfano



Alfano è un piccolo paese, situato a 400 metri di altezza dal livello del mare, ricco di tradizioni che può vantare un discreto numero di prodotti tipici che potrebbero far felici i turisti amanti dei numerosissimi prodotti dell'enogastronomia del Cilento: PADDOLCOLE, MOZZARELLA NELLA MORTELLA, PASTONI.

L'AZIENDA

Country House La Contadina

Ho svolto il mio periodo di quella che veniva chiamata alternanza scuola lavoro presso l'agriturismo **Country House**, che si trova ad Alfano, in località Mancelli.

Azienda agricola biologica

- Immersa nel lussureggiante verde del Parco Nazionale del Cilento, l'intera struttura Country House La Contadina gode di una posizione privilegiata dalla quale si può godere appieno di tutte le meraviglie che la zona di Alfano, e tutta la provincia di Salerno, sa offrire.

Coltivazione con metodi biologici

- Presso l'azienda della *Country House La Contadina* si coltivano con passione e cura pomodori, lattuga, peperoni, melanzane, cetrioli, granturco e tanti altri prodotti della terra con metodi biologici e nel completo rispetto della natura.



Produzione enogastronomica

- Si producono inoltre tante delizie come salumi, formaggi, latticini, vino e carne con i quali vengono realizzati gustosi piatti all'interno della cucina.



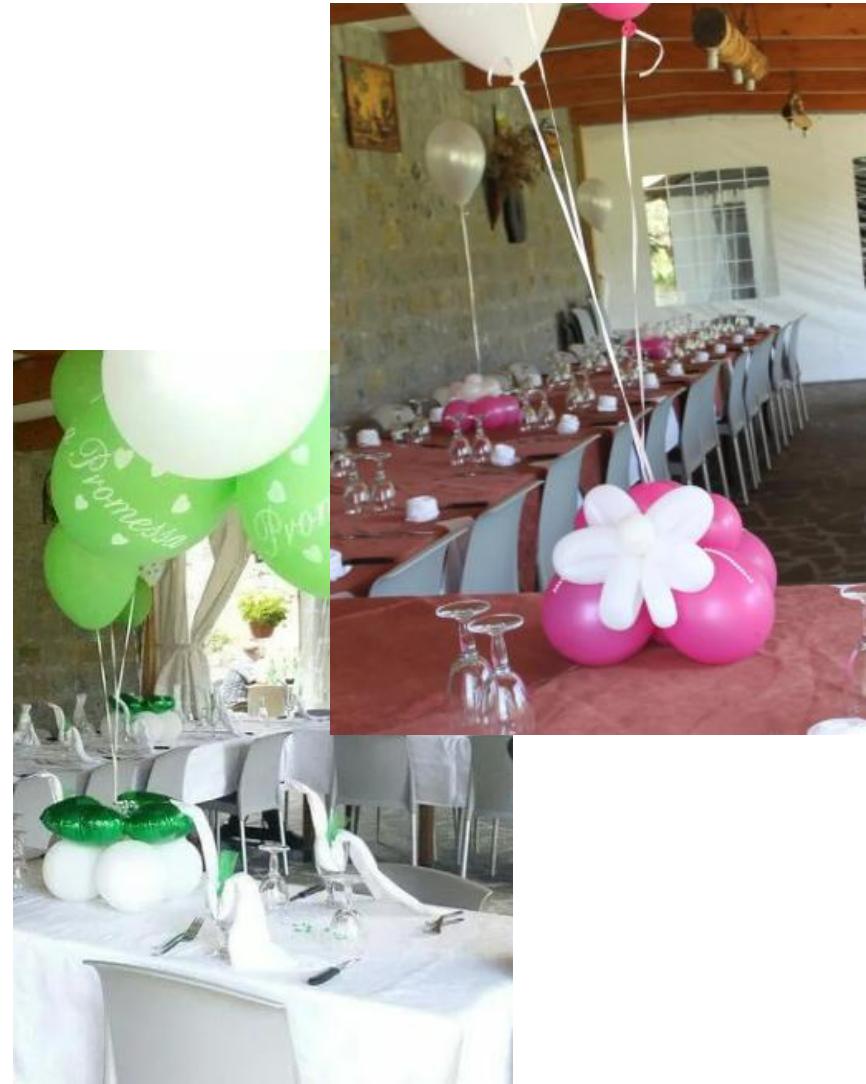
Allevamento

- Ma non è finita,
perché l'azienda
agricola si occupa
anche
dell'allevamento di
animali da cortile
come galline, capre,
conigli, pecore e
mucche.



Visite guidate

- Presso l'azienda agricola si organizzano visite guidate, in particolar modo per fare scoprire alle scolaresche il mondo contadino e della ruralità. Durante il tour i visitatori potranno anche provare l'attività della mungitura.



- Immersa nel lussureggiante verde del Parco Nazionale del Cilento, l'intera struttura Country House La Contadina gode di una posizione privilegiata dalla quale si può godere appieno di tutte le meraviglie che la zona di Alfano, e tutta la provincia di Salerno, sa offrire. Per questo motivo essere ospiti dell'agriturismo non significa soltanto godere di un'atmosfera di totale tranquillità a contatto con la natura, ma soprattutto gustare tutto il meglio che la terra ha da offrire. Country House La Contadina è infatti anche un'azienda agricola specializzata in prodotti biologici, tutti coltivati nel rispetto dei cicli naturali dei prodotti e senza l'utilizzo di pesticidi: per una qualità totalmente a km 0 che dai campi circostanti la struttura, arriva direttamente sulle tavole del nostro ristorante.

TEMPISTICHE



- DICEMBRE 2018
- 45 ORE SETTIMANALI
- 6 GIORNI SU 7

Cosa offre

- Immerso nel verde scenario del Cilento offre ai suoi clienti la semplicità e lo stile della tradizione per tutti coloro che sono alla ricerca di relax in una vera e propria oasi di tranquillità.









LA BRIGATA

- CHEF
- 2 AIUTO CUOCO
- PIZZAIOLI
- SOMELIER
- 1 SIGNORA ADETTA AL
- 2 CAMERIERI

LE MANSIONI

- RESPONSABILE BEVERAGE
- TUTORE SOMELIER
- USUFRIAMO DI TIRABUSCION, TOVAGLIOLO DI SERVIZIO, CESTELLO A VINO, SECCHIELLO DEL GHIACCIO E IL DECANTER

CONOSCENZE E COMPETENZE

- CONFRONTARMI CON I CLIENTI E IL PERSONALE
- LIVELLO PROFESSIONALE: TEMPI, CAPIRE LE ESIGENZE DEL CLIENTE IN ANTICIPO, E SERVIRE IL VINO.

BILANCIO

- L'ESPERIENZA: AMBIENTAZIONE NEL MONDO DEL LAVORO E CAPIRE SE IL LAVORO E' QUELLO GIUSTO
- PROGETTO PER IL FUTURO: APRIRE UN ALBERGO-RISTORANTE

ABBINAMENTO CIBO/VINO

Guariglia Livio

V BS

Anno scolastico: 2019/2020



IL CILENTO SI DISTINGUE
PER DUE ECCELLENZE DEL
TERRITORIO: LA
MOZZARELLA E IL VINO



L'ISCADORO DI CASEBIANCHE È UN VINO BIANCO OTTENUTO DALL'ASSEMBLAGGIO DI UVE MALVASIA, FIANO E TREBBIANO. UN VINO UNICO, SIA PER L'UVAGGIO UTILIZZATO SIA PER LA TECNICA DI PRODUZIONE. CLASSIFICATO COME BIANCO PAESTUM IGP, SI CREA DA FERMENTAZIONE NATURALE CON MACERAZIONE DI CIRCA 6 GIORNI. PER IL FIANO MACERAZIONE IN TINO DI CASTAGNO LE ALTRE UVE MACERATE IN ACCIAIO. AFFINAMENTO DI 8 MESI 70% IN ACCIAIO 30% IN TONNEAU DI ACACIA.



ISCADORO, SI CARATTERIZZA PER UNA VESTE GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI DORATI ED ESPRIME ALL'OLFATTO INTENSI PROFUMI DI ERBE AROMATICHE, MACCHIA MEDITERRANEA E FRUTTA TROPICALE SU UNO SFONDO LEGGERMENTE SPEZIATO. AL SORSO È RICCO E DI FRESCHEZZA AGRUMATA, ELEGANTE E DAL FINALE AROMATICO PERSISTENTE. QUESTE CARATTERISTICHE BEN SI SPOSANO CON LA MOZZARELLA DI BUFALA CHE AL GUSTO RISULTA CON UNA BUONA TENDENZA DOLCE E SUCCULENTA, NOTE CHE SI VANNO AD EQUILIBRARE CON IL CONTRASTO DATO CON LA BUONA FRESCHEZZA E ALCOLICITÀ DEL VINO.



LA MOZZARELLA È UN LATTICINO, OVVERO UN DERIVATO NON STAGIONATO DEL LATTE CHE CONSERVA QUANTITÀ MISURABILI DI LATTOSIO. LA MOZZARELLA È UN FORMAGGIO FRESCO A PASTA FILATA E MOLLE CHE SI PRESTA AL COLORE BIANCA, LUCENTE E SENZA CROSTA, SI CARATTERIZZA PER LA CONSISTENZA GRAVEVOLMENTE FIBROSA MA SOFFICE, L'AROMA DI LATTE ED IL SAPORE CHE TRASMETTE UNA LEGGERA SFUMATURA ACIDULA. PER QUESTE SUE CARATTERISTICHE E L'ESTREMA VERSATILITÀ IN CUCINA, LA MOZZARELLA È MOLTO GRADITA DA PARTE DEI CONSUMATORI.



PCTO(PECORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI PER L'ORIENTAMENTO)

**Landi Anna maria
Classe V B sala
Anno scolastico:2019/20**



Ristorante
La Rampa
Agnone
CILENTO
(SA)





Il ristorante è stato aperto nel 2005 da Mosè Petillo, è una persona gentile e ospitale.
Il locale ha quattro entrate



Ha un'ambientazione classico-moderno,
Con archi di colore giallo, l'ambiente si
presenta caldo e accogliente.

Con una vista spettacolare sia di giorno
che di sera, essendo situato sul lungomare.
Proprio per questo il locale è molto
Frequentato.

L'apparecchiatura è essenziale,
Ma possiede tutto il necessario:
tovaglia, coprimacchia di stoffa
Tovaglioli di stoffa, coltello a
seghetto, forchetta, cuocchiaio e
bicchiere.



LA CUCINA

In cucina lavorano la cuoca e l'aiuto-cuoco, che
Preparano piatti tipici della gastronomia tradizionale
Cilentana.

In questo ristorante mi sono sentita a mio agio nel
gruppo di lavoro, formato da me e altri due camerieri,
Con cui ho instaurato un rapporto con un clima familiare, così da rendermi
più semplice la mia esperienza nel mondo del lavoro, sfuggendo le
competenze acquisite a scuola.



LA MIA ESPERIENZA:

Durante il periodo trascorso presso la struttura ho imparato a mettere in pratica gli insegnamenti acquisiti a scuola.

Ho svolto diverse mansioni a seconda del momento della giornata: mi sono occupata dell'allestimento della sala, per il primo periodo ho svolto la mansione di commis svolgendo il servizio ai tavoli e lo sbarazzo, in seguito mi è stato assegnato un piccolo rango come chef de range, in questo caso mi sono occupata principalmente delle comande.

Per me quest'esperienza è stata molto formativa perché ho potuto mettere in pratica gli insegnamenti acquisiti, ho avuto modo di mettermi alla prova in diverse situazioni.

Uno degli aspetti che ha segnato di più è stato il rapporto con i clienti che ritendo fondamentale nell'ambito del lavoro in sala.



- 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 Sciroppto 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 Stambocco"
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 caffé alla valdostana, caffé 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
- Panineria
- 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.

PCTO

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"
Castelnuovo Cilento (SA)



Classe VBS
PCTO

Giuseppina Mainente

Periodo dello Stage

Ho svolto il mio stage
di 120 ore dal 19
ottobre al 19 dicembre
presso il “**Bar Solero**”
che si trova a Vallo
della Lucania.



Orari e compiti



- Durante questa esperienza sono stata guidata nell'esecuzione dei miei compiti dalla responsabile del bar, Daniela.
- Il mio orario di lavoro iniziava alle ore 8.00 di mattina e terminava alle ore 16.00 del pomeriggio. Era prevista una pausa di mezz'ora per poter mangiare.
- Il mio compito era quello di prestare servizio dietro al bancone del bar. Tra le altre cose, avevo il compito di preparare il caffè per i clienti ecc.

Considerazioni personali



- Prima dello stage, quando ho saputo che avrei dovuto lavorare in un bar, mi sono **preoccupata** e mi è venuta molta ansia, perché pensavo di non sentirmi pronta a lavorare in un **ambiente** completamente **nuovo** e perché avrei dovuto avere a che fare con molte persone. Pensavo che sarei stata in imbarazzo e impacciata con le persone che avrei trovato lì e avevo paura che in determinate situazioni non avrei saputo cosa fare o **come comportarmi**, non avendo esperienza, ma **non** avevo intenzione di abbattermi.

Alcune attività svolte

Il primo **compito** che ho imparato a svolgere è stato quello di **sistemare** i tavolini del bar. In seguito, ho imparato delle tecniche per fare i **caffè** e il **cappuccino** con i **disegni** come decorazioni e ho imparato anche a preparare alcuni cocktail.



Saper organizzare e collaborare

- Durante lo stage – poi - ho imparato cosa significa la **disciplina** sul lavoro e quanto sia importante sapersi **organizzare e lavorare** insieme agli altri, cercando di **collaborare** con tutti.
- In definitiva l'esperienza che ho trovato più difficile è stata quella di **rapportarmi** con i clienti, ma alla fine sono stata sempre più a mio agio.



Conclusioni

Ora posso dire che il lavoro all'interno del bar mi è piaciuto molto, perché ho capito tante cose nel settore del bar che prima non conoscevo. Questa esperienza mi ha fatto crescere sotto tanti aspetti. Penso di sapermi comportare abbastanza bene con i clienti, so organizzarmi meglio ecc. Un giorno, forse, mi piacerebbe poter lavorare in un bar o aprirne uno mio.



Nome: Tatiana

Cognome: Malzone

Classe: VBS

il Cilento è ricco di storia e cultura, si contraddistingue per i suoi alimenti ed il suo modo di mangiare. Lo slow food che tutela le risorse della terra, per poi scegliere ciò che mangiamo in base alle esigenze e non secondo quelle del mercato, ecco perché il nostro è un territorio da valorizzare. Ho deciso di rivisitare il cocktail angelo azzurro sostituendo il triple sec con il cointreau, originario della francia dal sapore di arancia molto "pulito" e un aroma di oli essenziali di arancia più accentuati, il gin con il liquore all'arancio, dal sapore più morbido e dolce, aggiungendo poi il miele ai fiori di arancio, il limone ed il tè verde. Iniziamo versando nello shaker tre bar spoon di miele, tagliamo due cubetti di limone con la buccia e li inseriamo a loro volta con il miele e li pestiamo con il pastello in modo tale da far fuoriuscire anche gli oli essenziali del limone, che, essendo molto amari, andranno ad equilibrare la dolcezza del miele. Nel mentre mettiamo a bollire dell'acqua e mettiamo in infusione il tè verde, quando il tè sarà pronto metteremo le bustine all'interno del bicchiere in modo tale da far sprigionare tutti i suoi odori. Continuando con il cocktail aggiungiamo 25 ml di Blue Curacao, una bevanda ottenuta con una varietà di arance dal sapore amaro, 15 ml di Cointreau, 15 ml di liquore al mandarino, 60 ml di tè, ghiaccio, shakeriamo energicamente per alcuni minuti con lo shaker cobbler ed infine, aiutandoci anche con un colino, **Shake & Strain**, versiamo nel bicchiere da noi scelto. Con una buccia di limone andiamo, infine a spruzzare gli oli essenziali per enfatizzare l'impatto sensoriale legato all'olfatto. Questa rivisitazione è un medium drink ed è un after dinner, un cocktail fresco dal sapore dolce e leggermente amaro, ricco di aromi all'arancia, al limone ed al tè. Il miele utilizzato proviene dalla Masseria del Cilento, una giovane azienda familiare che lavora in sintonia con la natura nel Parco Nazionale del Cilento. Una piccola azienda artigianale, motivata dalla passione per le api e dal desiderio di offrire ai propri clienti la riscoperta del territorio attraverso i profumi ed i sapori della natura. Questo dolcificante naturale è ricco di minerali, antiossidanti, aminoacidi,enzimi. È un noto riequilibratore dell'organismo, antinfettivo interno ed esterno, antiacido per lo stomaco, tonico digestivo, lassativo, vitaminizzante ed energetico, il tè, invece, è una bevanda nervina la quale, se bevuta senza zucchero, non ha un apporto calorico e non contiene colesterolo. Il tè, in particolare quello verde, è conosciuto per le sue proprietà antiossidanti, antivirali, antidiarroiche, antibatteriche e stimolanti per il sistema nervoso. Le proprietà astringenti sono date dai tannini . L'attività antiossidante è data sia dai polifenoli che alle catechine, il limone è ricco di vitamina C e potassio. La vitamina C è ottima per combattere raffreddori e il potassio stimola la funzione del cervello e dei nervi e aiuta a controllare la pressione. Bisogna però considerare che tutti gli aspetti nutrizionali ed i benefici di questi prodotti, nel momento in cui si vanno ad unire a bevande alcoliche, vengono in parte perse. Bisogna far attenzione e consumare con moderazione l'alcol poiché un abuso dello stesso è responsabile del rischio dell'insorgenza di numerose patologie come la cirrosi epatica, pancreatite, tumori maligni e benigni epilessia, disfunzioni sessuali, demenza, ansia, depressione.

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 BRÛLÉ;



○ 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;





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

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 Bernardo.



LE MANSIONI

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

STRUMENTI UTILIZZATI

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

L'ESPERIENZA: I PRO E I CONTRO

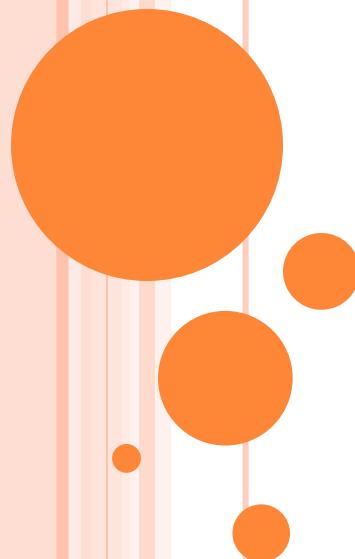
Durante l'attività di stage ho trovato un personale socievole e disponibile. Il rapporto tra gli addetti si è rivelato molto buono, ognuno aveva le proprie mansioni e il servizio veniva portato a termine senza complicazioni con complicità tra il personale aiutandoci l'uno con l'altro. Il lavoro era facile 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 non 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.



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



**Cristian Mazziotti
Classe VB Sala
Anno scolastico:2019/20**

A wide-angle photograph of a beachside gelateria named "ISOLA VERDE". The building has a light-colored facade with large green awnings over the outdoor seating area. Numerous white plastic chairs are arranged under the awnings. In the foreground, there's a sandy beach with a blue and white striped line marking a swimming area. A tall evergreen tree stands on the left side of the frame. The sky is blue with scattered white clouds.

BAR GELATERIA “ISOLA VERDE”

Casalvelino Marina (SA)

L'ISOLA VERDE... UN PICCOLO ANGOLO DI PARADISO PER I TURISTI IN VISITA A CASAL VELINO



L'ISOLA VERDE HA UNA POSIZIONE STRATEGICA: VICINISSIMA ALLA PIAZZA PRINCIPALE DEL PAESE NEI PRESSI DEL LUNGOMARE, MA CON UN PANORAMA MERAVIDIOSO...

- DA LÌ SI PUÒ AMMIRARE IL MARE... IL LOCALE È FREQUENTATO DALLA MATTINA ALLA SERA, CON UN SERVIZIO IMPECCABILE, GARANTITO DAL PERSONALE, SEMPRE ACCOGLIENTE. OTTIMI I GELATI, VASTO IL RIFORNIMENTO DI ALCOLICI. INSOMMA, UN PICCOLO PARADISO, NEL CUORE DELLA CITTADINA.





E' UNA DELLE 14 STRUTTURE PRESENTI A
CASALVELINO MARINA E FA DA FUNZIONE DI BAR,
GELATERIA E RISTORANTE.



RISTORANTE, BAR E GELATERIA

IN CUCINA LAVORANO IL CUOCO E L'AIUTO CUOCO, CHE PREPARANO PIATTI TIPICI DELLA ZONA.

Io ho svolto il servizio ai tavoli e mi sono occupato anche del servizio al bar e alla gelateria. I gelati sono molto apprezzati dai clienti per la loro qualità e per i prezzi convenienti.





HO ANCHE AVUTO LA POSSIBILITÀ' DI PREPARARE DEI COCKTAIL, COME IL SEX ON THE BEACH, UN COCKTAIL FRUTTATO E FRESCO, MOLTO RICHIESTO NELLE SERATE ESTIVE. NONOSTANTE IL CONTENUTO ALCOLICO SIA ABBASTANZA CONSISTENTE, I SUCCHI DI FRUTTA NE AMMORBIDISCONO IL SAPORE, RENDENDOLO PIACEVOLE AL GUSTO. È A BASE DI VODKA ED È CONSIDERATO UN LONG DRINK.

GLI INGREDIENTI SONO:

- 4 CL DI VODKA
- 2 CL DI PEACH SCHNAPPS
- 4 CL DI SUCCO D'ARANCIA
- 4 CL DI SUCCO DI CRANBERRY

COME SI PREPARA:

SHAKERARE LA VODKA, IL PEACH SCHNAPPS E IL SUCCO DI ARANCIA IN UNO SHAKER FREDDO, QUINDI VERSARE IL CONTENUTO IN UN TUMBLER ALTO RIEMPITO DI GHIACCIO. VERSARE SENZA MESCOLARE IL SUCCO DI CRANBERRY IN MODO CHE IL ROSSO DEL SUCCO, CHE PER DENSITÀ TENDE A SCENDERE, FORMI DEI COLORI SCREZIATI CHE RENDONO IL COCKTAIL BELLO DA VEDERE. GUARNIRE CON UNA CANNUCCIA, EVENTUALMENTE CON BUCCIA D'ARANCIA, E SERVIRE.



B&B ISOLA VERDE

Oltre a fare da bar, isola verde offre anche la possibilità del bread breakfast. Le camere sono composte da due letti matrimoniali e sono dotate di tv, aria condizionata, frigobar, biancheria e box doccia. L'esterno è dotato di un grande parcheggio e giardino.



RISTORANTE “LE MACINE” (ASCEA)



IL RISTORANTE LE MACINE DI LUCIANO FEROLLA E' SITUATO AD ASCEA MARINA, RINOMATO E ACCORSATO CENTRO BALNEARE CILENTANO CHE SI FREGIA DELLA BANDIERA BLU. AD ASCEA SI RESPIRA UN'ARIA IMBEVUTA DI STORIA, CHE RICORDA L'ANTICA SCUOLA FILOSOFICA ELEATICA DI ZENONE E PARMENIDE DEL VI SECOLO A.C



CON LA BELLA STAGIONE LUCIANO HA PENSATO BENE DI SFRUTTARE L'AMPIO SPAZIO ESTERNO,MONTANDO SU UNA PEDANA DI LEGNO UNA SUGGESTIVA VERANDA APERTA,CONTORNATA DA FIORI E ALBERI BEN ORDINATI.QUESTO HA DATO MODO AI SUOI CLIENTI DI APPREZZARE PIÙ LA CUCINA,SOPRATTUTTO IN QUEI PERIODI DOVE IL CALDO SI FA SENITIRE.



PIATTI TIPICI DEL RISTORANTE “LE MACINE”

Melanzane Ripiene



Scarola Ripiena



ORATA, GAMBERI E SCAMPI



Un'altra specialità del ristorante “Le Macine” sono i piatti a base di pesce fresco che offre la località in cui è situato il ristorante, Ascea.

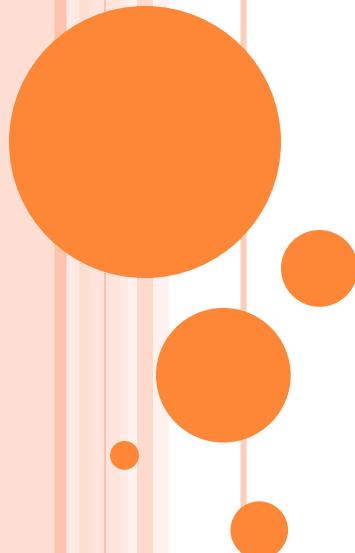
VINI TIPICI DEL RISTORANTE



Una ricca carta dei vini a livello locale,regionale e nazionale,viene curata direttamente da Luciano e dai suoi membri famigliari.E' molto diffuso nel locale il wine-bar che viene sempre frequentato la sera,soprattutto da ospiti stranieri che vogliono assaporare i prodotti tipici del nostro territorio.

LA MIA ESPERIENZA

- Ho lavorato in sala con un maître e altri due dipendenti.
- Ho imparato a lavorare in gruppo, rispettando le persone che mi stavano affianco
- Ho migliorato le mie competenze professionali
- Ho avuto la fortuna di confrontarmi con i clienti e il personale



Il progetto per il mio futuro: Aprire un ristorante che favorisce in primis i prodotti del mio territorio

PCTO

(percorsi per le competenze trasversali per l'orientamento)

5 B SALA E VENDITA

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
ANCEL KEYS



Studente
Raffaele Pepe

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 melanzane imbottite). Si può anche gustare un 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**

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO..

*Alessia Puglia
VB Sala/Vendita*

“Si impara unendo ciò che si apprende in classe con l'esperienza sul lavoro”

A PISCIOTTA!

Ho svolto il mio percorso per le competenze trasversali e l'orientamento a **Pisciotta**, il paese in cui vivo, al **Bar Germania**, situato nella piazza principale del paese.

Si tratta di una struttura a conduzione familiare, con servizio al tavolo per circa venti persone.

Ho prestato servizio ai tavoli all'esterno del locale e dietro al bancone del bar.



LE ATTRATTIVE DI PISCIOCCA



Pisciotta è un comune italiano di 2 558 abitanti della provincia di Salerno in Campania. Questo paese così piccolo, ma affascinante, dai colori pastello, è fatto di vicoletti che si snodano per tutto il paesino e conserva la sua struttura medioevale..
Marina di Pisciotta, la frazione costiera, bandiera blu per la sua bellezza e pulizia, a circa 3 chilometri di distanza dal capoluogo, d'estate si popola di turisti.

Inizialmente ho dovuto vincere la mia innata timidezza, soprattutto con i clienti del mio paese che mi conoscevano.



In seguito ho iniziato a **lavorare con più scioltezza**. Questo mi ha fatto capire quanto sia importante avere la possibilità di fare esperienza sul campo, per acquisire competenze insospettabili e per superare le proprie incertezze.



Questa esperienza mi ha aiutata sia dal punto di vista professionale che dal punto di vista umano, potendo mettere in pratica anche gli insegnamenti appresi durante il percorso scolastico. Mi sono resa conto di come sia **importante lo studio** per prepararsi ad affrontare il mondo del lavoro in modo più adeguato.



COMPETENZE CHE DEVE AVERE UN CAMERIERE O UN BARTENDER

Chef de rang: è un cameriere professionista, responsabile del servizio nella propria zona di lavoro, denominata in gergo rango. Oltre a svolgere e curare tutte le fasi del servizio, lo chef de rang mantiene rapporti con i clienti, di solito lavora in collaborazione con un commis.

Barista si occupa di preparare e somministrare bibite e cibi, nonché della totalità dei prodotti di caffetteria. È quindi una figura legata ad un servizio prettamente diurno.

Differentemente dal Barista, il Barman è un professionista specializzato nella preparazione di bevande alcoliche: cocktail, long drink e simili. È noto all'estero anche come **Bartender** o **Mixologist**.



Questa esperienza mi ha fatto capire che questo lavoro mi piace e che c'è bisogno di tanta pratica, ma anche di tanto studio per acquisire professionalità .

LE MIE ESPERIENZE LAVORATIVE





DUBLINO, CAPITALE
DELL'IRLANDA

DUBLINO

Dublino, capitale della Repubblica d'Irlanda, si trova sulla costa orientale dell'Irlanda, alla foce del fiume Liffey. E' la città più grande e popolata, non solo del paese, ma di tutta l'**isola**. Gli abitanti superano il milione se si considera anche l'**area metropolitana**.



LA MIA ALTERNANZA

Dublino è stato un progetto PON molto interessante di stage all'estero con la scuola, in cui noi studenti siamo stati ospitati da famiglie del posto. E' stata la mia prima esperienza di viaggio all'estero.



SHANKILL

Shankill era il paese dove siamo stati ospitati, ma in quartieri diversi; in ogni famiglia eravamo in due o in quattro persone.. Ogni giorno, tranne le domeniche, il Signor Gerry veniva a svegliarci per andare a scuola o a fare escursioni.



ABBIAMO VISITATO..

La cattedrale di San Patrizio è una delle due cattedrali protestanti sotto l'egida della Chiesa d'Irlanda di Dublino, la più grande. Molto famosa è la festa di san Patrizio, è una festa di origine cristiana che si celebra il 17 marzo di ogni anno in onore di san Patrizio, patrono dell'Irlanda.



TEMPLE BAR

Temple Bar è un affollato quartiere sul fiume caratterizzato da stradine pedonali . I pub animati ospitano concerti di musica folk e DJ set, mentre i ristoranti propongono specialità asiatiche, americane e irlandesi.



BELFAST

La storia della città risale all'età del bronzo, qui venne costruito il **Titanic**. Belfast unisce splendide esperienze all'aperto e fantastici musei a dimensioni contenute che rendono facilissimo scoprire al meglio questa città del Regno Unito.



HOWTH

A pochi chilometri da Dublino , alla riscoperta di bellezze naturali inimmaginabili così vicino alla città. Howth è importante per il suo faro, per le lunghe passeggiate in tranquillità e per le sue rocce altissime.



NON MENO IMPORTANTI SONO...



Molly Malone era una ragazza dalla doppia vita, di giorno vendeva cozze e vongole lungo le strade della città, portandosi dietro un carretto, mentre di notte era una prostituta.



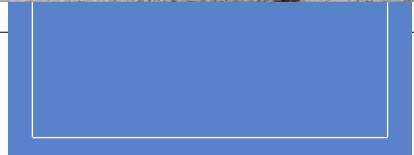
The Spire, chiamato anche Monumento della Luce, è una torre di acciaio situata in O'Connell Street a Dublino, alta 120 metri.



Il gusto della **Guinness** è facilmente riconoscibile: amarognolo, dal retrogusto tostato, con note di caffè e cacao che anche i non intenditori possono avvertire al palato ed è la birra più famosa al mondo.

P.C.T.O

Relazione sull'alternanza scuola lavoro



Antonio Saturno
5BS
IIS «Ancel Keys»



IL LUOGO: LENTISCOSA

Lentiscosa è una frazione del comune di Camerota, in provincia di Salerno, situata nel Parco nazionale del Cilento e Vallo di Diano. Prende il nome del Lentisco (arbusto molto diffuso in paese). Lungo il litorale si possono ammirare le bellissime calette del Pozzallo, Porto degli Infreschi e Cala Bianca nominata spiaggia più bella d'Italia nel 2013.

Lentiscosa è nota anche per numerose chiese e relativi affreschi. Nel paesino è presente il «maracuccio» legume spontaneo della vegetazione locale con il quale si prepara il piatto tipico di Lentiscosa, la maracucciata, una polenta tipica.

L'azienda: The Twin Bar

Ho svolto il mio periodo di alternanza scuola-lavoro presso il Bar The Twin situato a Lentiscosa nella zona denominata «'U Stritto» di fronte alla chiesa secondaria di S. Rosalia, patrona di Lentiscosa



Produzione enogastronomica:

Si offrono salumi verdure e formaggi paesani di ottima qualità.

La pizza è uno dei piatti forti del locale grazie agli ingredienti di prima qualità usati per l'impasto preparato rigorosamente 48 ore prima



Tempistiche

Dicembre 2018
45 Ore settimanali.



La brigata:

- Pizzaiolo
- Aiuto Pizzaiolo
 - Barman
 - 2 Camerieri



Conoscenze e competenze

- Confrontarmi con i clienti e il personale
 - Intuire le esigenze del cliente
 - Acquisire responsabilità

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 e 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.

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, coprimacchia, 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 .



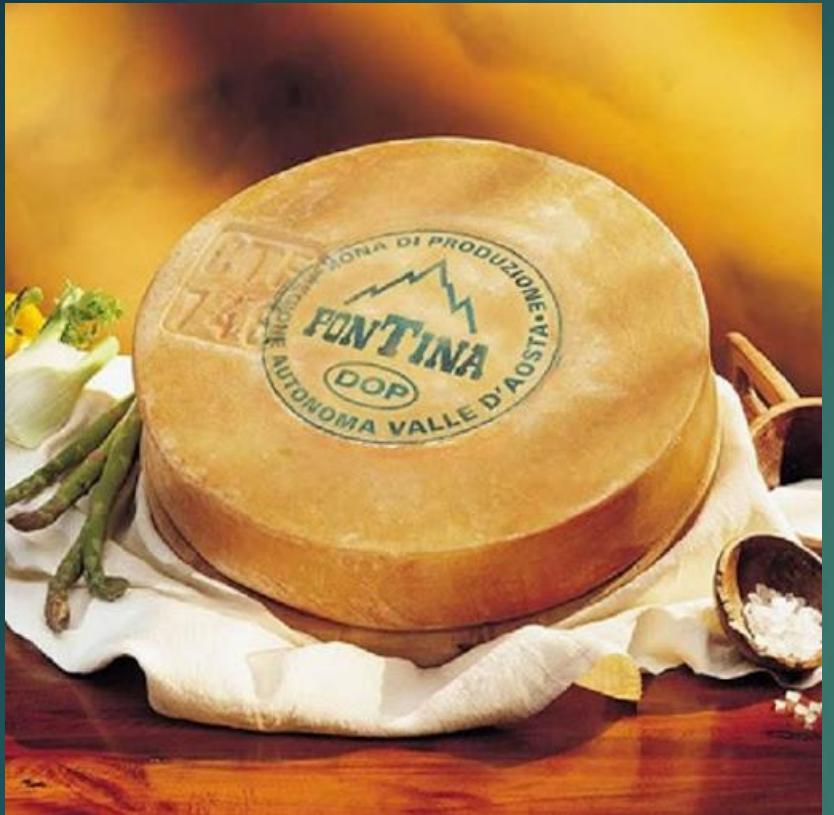


L'Hotel dispone di:

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



Fontina DOP

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



La Carbonade





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.