



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, sfruttando 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 secondo 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.

