

„TERZA VIA NELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE“

Materiale necessario per lo svolgimento dell'unità di apprendimento:

Addetto all'accoglienza

Unità di apprendimento 1.8: Preparazione del tavolo – Mise en place (Menu di quattro portate)

Cognome e Nome: _____

Piano di svolgimento (formativo)

Inizio: _____ Fine: _____

luogo della realizzazione: _____ Formatore: _____

Scuola: _____ Insegnante: _____

Rapporto di inizio: _____ Formatore: _____

Valutazione il : _____ Formatore: _____

Il seguente modulo formativo per gli Addetti all'Accoglienza è stato creato e sviluppato da docenti e formatori di scuole professionali e centri di formazione attraverso seminari nell'ambito del progetto "3. Weg in der Berufsausbildung in NRW"

L'obiettivo principale del progetto è quello di creare un unico contenuto dei concetti basilari utilizzati nella formazione professionale da amalgamarsi con la metodologia del 3rd way

I materiali che seguono sono un esempio del lavoro realizzato in équipe.

Membri dei laboratori di sviluppo

Martha Durka	Bildungszentren des Baugewerbes e.V. Krefeld
Christoph Eckhardt	qualiNETZ Beratung und Forschung GmbH Duisburg
Rainer Füllgrabe-Amling	Diakonisches Werk Hagen
Ulrike Gerhard	Gewerkstatt gGmbH Bochum
Dr. Ulrich Halfmeyer	Berufskolleg Glockenspitz Krefeld
Anette Hoffmann	Gewerkstatt gGmbH Bochum
Steffi Kirschner	Bildungszentren des Baugewerbes e.V. Krefeld
Katja Pradzinski	Diakonisches Werk Hagen
Petra Schneckner	Alice – Salomon – Berufskolleg Bochum
Björn Sünkeler	Secundus GmbH Detmold
Annette Wittke	qualiNETZ Beratung und Forschung GmbH Duisburg

Casa editrice: G.I.B.
Gesellschaft für innovative Beschäftigungsförderung mbH
Im Blankenfeld 4
46238 Bottrop
www.gib.nrw.de

Redattori: Dr. Hermann Buschmeyer
Christoph Eckhardt
Thomas Lindner
Annette Wittke



Introduzione all'unità di apprendimento

Livello 1

Mise en place per un pasto di quattro portate

Nella seguente unità di apprendimento (1.8) imparerai ad apparecchiare un tavolo per un pasto di quattro portate. Apprenderai inoltre le regole principali per la mise en place.

Obiettivi di apprendimento:

Imparerai ad eseguire una mise en place secondo le regole ufficiali. Inoltre apprenderai metodi diversi per piegare i tovaglioli e per decorare la tavola.

Fotografie (esempi)



menu con due portate

Figura 1: mise en place¹



menu con tre portate

Figura 2: mise en place²

¹ Source: <http://www.zeltbewirtschaftung.de/galerie.html>

² Source: http://jaeger-service.org/html/gastronomie-service_jager2.html

Informazioni relative all'unità di apprendimento: Level 1

1. Scrivi un menù per l'evento tenendo presente che dovrai utilizzare prodotti di stagione e vini locali

MENU INVERNALE

•

•

•

•

2. Calcola la spesa di ciascuna singola persona tenendo presente il costo di ciascun piatto, delle bevande, delle decorazioni etc.

Domande introduttive:

Livello 1

Mise en place per un menu di quattro portate

1. Quale tipo di materiali sono necessari per il suddetto menu?

2. Cosa devi tenere in considerazione prima di apparecchiare il tavolo?

3. Cosa devi tener presente durante la mise en place (ordine, attrezzature)?

4. Come sai che i piatti ed i bicchieri sono stati posizionati correttamente?

5. Quale tipologia di tovaglioli è più adeguata a questo menu?

6. Quali contenitori per le spezie/condimento saranno necessari? Come potranno essere posti sul tavolo?

7. Quali decorazioni sceglieresti per questo evento?

8. In che modo capirai che la mise en place è adeguata?

„TERZA VIA NELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE“

Risorse informative

Livello 1

Durante lo sviluppo dell'unità di apprendimento possono essere utilizzate le seguenti informazioni:

Argomento	Titolo	Pagina
Regole di igiene base	1. Francesco Conte HACCP „Guida pratica al sistema di autocontrollo dell'implementazione ala gestione“ Edizione Hoepli 2013	da 41 a 48
	2. Oscar Galeazzi „Servizio di sala bar“ Edizione Hoepli	21-22
	3. Mauro Prato/Silvio Pellegrimo/Egidio Giubergia/Andrea Unia „ Laboratorio di sala e bar“ Edizione Calderini	24-25-26-30-31-32
	4. Paolo Gentili/Emanuele Colluto/Emilio Montefiori „ Sala e vendita“ Edizione Calderini	57-58-59

<p>Mise en plase</p>	<p>1. Oscar Galeazzi „Servizio di sala bar“ Edizione Hoepli</p> <p>2. Mauro Prato/Silvio Pellegrimo/Egidio Giubergia/Andrea Unia „ Laboratorio di sala e bar“ Edizione Calderini</p> <p>3. Paolo Gentili/Emanuele Colluto/Emilio Montefiori „ Sala e vendita“ Edizione Calderini</p>	<p>77-78</p> <p>da 107 a 116</p> <p>da 80 a 86</p>
<p>Forme con i tovaglioli</p>	<p>1. Oscar Galeazzi „Servizio di sala bar“ Edizione Hoepli</p> <p>2. Alessandro Pennasilico „L'arte di piegare i tovaglioli“ Edizione Demetra</p>	<p>da 233 a 240</p> <p>libro completo</p>
<p>Posate</p>	<p>1. Oscar Galeazzi</p>	<p>79-80</p>

	<p>„Servizio di sala bar“</p> <p>Edizione Hoepli</p> <p>3. Paolo Gentili/Emanuele Colluto/Emilio Montefiori</p> <p>„ Sala e vendita “</p> <p>Edizione Calderini</p>	da 87 a 92
Arte della mise en place	<p>1. Oscar Galeazzi</p> <p>„Servizio di sala bar“</p> <p>Edizione Hoepli</p>	da 88 a 93

Controllo di qualità:

Livello 5

Criteri di qualità	Auto valutazione			Valutazione esterna		
	Realizzato come previsto	Necessita di miglioramento	Non adeguato	Realizzato come previsto	Necessita di miglioramento	Non adeguato
I tavoli sono puliti						
I tavoli sono diritti.						
Le posate sono posizionate correttamente.						
Tutti gli elementi sono posizionati con la giusta distanza						
Posate e bicchieri sono lucidati.						
I contenitori di spezie/condimento sono posizionati correttamente.						
I tovaglioli sono piegati adeguatamente per l'evento.						
Le decorazioni sono state scelte correttamente a seconda della stagione.						
Le seggiole sono posizionate correttamente.						

Annotazioni connesse all'auto-valutazione:

Annotazioni connesse alla valutazione esterna:

Autovalutazione realizzata da (cognome e nome): _____ il: _____

firma: _____

Valutazione esterna realizzata da (cognome e nome): _____ il: _____

firma: _____

Valutazione del formatore (cognome e nome): _____ il: _____

firma: _____

Valutazione dell'unità di apprendimento 1.

Livello 6

Data: _____ Partecipanti: _____

Che cosa è stato realizzato meglio?

Sono state evidenziate delle difficoltà durante lo svolgimento dell'unità di apprendimento?
Come sono state risolte?

Cosa deve essere preso in considerazione durante lo svolgimento delle prossime unità di apprendimento?

Disposizioni relative alle prossime fasi del percorso formativo

Obiettivi:

Periodo: _____

Gli obiettivi saranno raggiunti, quando

Attività previste:

Allievo:

Formatore:

Supporto socio-pedagogico

Istituto di formazione:

Luogo di lavoro:

Data

Firma dello studente

Firma del formatore/ docente/ tutor aziendale