

Programma per l'esame di fine apprendistato: camerieri/cameriere

1. Svolgimento

Programmazione, organizzazione ed esecuzione di un servizio di pranzo per 3-4 ospiti di un ristorante:

- > Preparazione del ristorante e del bar
- > Accoglimento degli ospiti con aperitivo
- > Consulenza e assistenza degli ospiti durante il pranzo
- > Il conto e il congedo degli ospiti
- > Riordino e rielaborazione
- > Riflessione della prova pratica e verifica della competenza tecnica

2. Competenze (nozioni, capacità, abilità)

I/le candidati/candidate

- > analizzano il menu, dispongono la carta del menu e a casa traducono il menu nelle due lingue provinciali (tedesco e italiano) e in inglese, organizzano una decorazione adatta all'occasione,
- > si presentano con indumenti professionali puliti e corretti nonché con il completo equipaggiamento professionale,
- > apparecchiano e addobbano il tavolo per 3-4 persone, preparano il servizio,
- > offrono il caffè e preparano un cocktail classico,
- > accolgono gli ospiti, offrono l'aperitivo, lo preparano e lo servono al tavolo,
- > accompagnano gli ospiti a loro assegnati al tavolo, illustrano il menu, suggeriscono i vini, rendono le ordinazioni e le inoltrano in cucina,
- > eseguono filettature, preparazioni alla fiamma (flambé), tranciature o marinature al tavolo dell'ospite,
- > servono le bevande, i pasti, il caffè e il digestivo,
- > emettono la ricevuta fiscale, la presentano e congedano gli ospiti.

3. Fasi

Fase 1: preparazione a casa

Composizione e traduzione del menu, suggerimenti sui vini, preparazione della decorazione del tavolo

Fase 2: prova pratica

- > Preparazione del ristorante e del bar
- > Accoglimento degli ospiti con l'aperitivo
- > Consulenza e assistenza degli ospiti durante il pranzo
- > Il conto e il congedo degli ospiti
- > Riordino e rielaborazione.

Contenuti: coperto a regola d'arte, gestione del tempo, preparazione del servizio a pranzo, caffè, preparazione dei cocktail, aperitivi, esecuzione del servizio a pranzo.

Fase 3: colloquio tecnico

Riflessione della prova pratica, verifica della competenza tecnica nelle 3 lingue.

Ai fini della prova d'esame sono stabiliti un cronoprogramma particolareggiato, la ponderazione delle singole fasi di lavoro nonché i criteri per la valutazione dei risultati parziali. All'inizio dell'esame l'intera prova d'esame sarà presentata e distribuita ai/alle candidati/candidate a cura

della commissione d'esame. La composizione delle prove d'esame consente la verifica delle competenze stabilite nel programma d'esame.