



Unione Europea



REGIONE CAMPANIA



La tua
Campania
cresce in
Europa

Tempistica dell'intervento formativo
III Sala e Vendita - sede coordinata Agerola

Durata Totale Ore 15

N° Allievi 19

Proposta inizio corso 15/05/2017

Proposta fine corso 05/06/2017

Orario : p.m. – h. 15:00 - h. 18:00

Durata Corso **15** ore

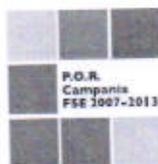
N° ore/giorno 3 ore Giornate di impegno settimanale **1**

Referente per aspetti gestionali ed amministrativi:
Dirigente Scolastico Prof.ssa GIUSEPPINA PRINCIPE

Tel.0818716830

Fax

Coordinatore del corso: Prof.ssa GIUSEPPINA PRINCIPE
Docente Esperto: ANTONIO IOVINE
Tutor: TUBEROSA GIOVANNI



La tua
Campania
cresce in
Europa

Cronoprogramma

III Sala e Vendita – sede coordinata Agerola

Simulazione dell'organizzazione di un evento: La preparazione di coffee –break e brunch

	Pianificazione	Organizzazione	Realizzazione
lunedì 15/05/2017	Aula Ore - 15:00/16:00 Attività: teoria 1h Definire e pianificare le fasi (test ingresso).	Laboratorio Ore 16:00/17:00 Attività: pratica 1h Approntare strumenti, attrezzature e macchine.	Laboratorio Ore 17.00/18:00 Attività: pratica 1h Ordine ed igiene degli ambienti e delle relative attrezzature
lunedì 22/05/2017	Aula Ore - 15:00/16:00 Attività: teoria 1h Definire e pianificare le fasi.	Laboratorio Ore 16:00/17:00 Attività: pratica 1h Approntare strumenti, attrezzature e macchine	Laboratorio Ore 17.00/18:00 Attività : pratica 1h Ordine ed igiene degli ambienti e delle relative attrezzature
giovedì 25/05/2017	Aula Ore - 15:00/16:00 Attività: teoria 1h Definire e pianificare le fasi.		Laboratorio Ore 16.00/18:00 Attività: pratica 2h Presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti e delle strutture di allestimento
Lunedì 29/05/2017	Aula Ore - 15:00/16:00 Attività: teoria 1h Definire e pianificare le fasi.	Laboratorio Ore 16:00/17:00 Attività: pratica 1h Approntare strumenti, attrezzature e macchine	Laboratorio Ore 17.00/18:00 Attività : pratica 1h Presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti
Lunedì 05/06/2017	Aula Ore - 15:00/16:00 Attività: teoria 1h Definire e pianificare le fasi.		Laboratorio Ore 16.00/18:00 Attività: pratica 2h Allestire buffet Verifica finale

Tutor: TUBEROSA GIOVANNI
Docente Esperto: ANTONIO IOVINE

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
prof.ssa **Giuseppina Principe**

