

ADA.23.01.08 - ALLESTIMENTO SALA E SERVIZI AI TAVOLI

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 3 - Ordinare la sala, in base alle prescrizioni ricevute, effettuando le attività di riassetto, pulizia e allestimento

1 - ALLESTIMENTO DELLA SALA

Grado di complessità 2

1.2 DISPOSIZIONE IN BASE AL TIPO DI EVENTO

Predisporre il mobilio della sala in maniera funzionale alla tipologia di evento previsto (es. banchetto nuziale, serata di gala) utilizzando eventualmente prolunghe o plance per configurare i tavoli secondo le esigenze

Grado di complessità 1

1.1 DISPOSIZIONE STANDARD

Allestire la sala disponendo il mobilio secondo una configurazione standard in ranghi (4-6 tavoli) ed eventuali sezioni (per i ristoranti molto grandi), curando in particolare l'allineamento dei tavoli, la stesura del tovagliato, il rispetto degli spazi operativi e l'organizzazione della panadora per il tipo di servizio da realizzare

1.1 PREDISPOSIZIONE ELEMENTI DECORATIVI

Predisporre elementi decorativi (es. decorazioni floreali da tavolo o da buffet; composizioni con tovaglioli per migliorare l'estetica della tavola) che tengano conto della tipologia di evento, del colore del tovagliato e della forma e disposizione dei tavoli

1.1 ALLESTIMENTO PER SERVIZIO A BUFFET

Predisporre la sala per un servizio a buffet (es. in hotel per colazioni, antipasti/verdure, dolci, bevande) disponendo tavoli di servizio, piatti, posateria, pietanze e decorazioni in modo funzionale e ponendo attenzione che tutto sia facilmente raggiungibile dai clienti

2 - MISE EN PLACE

Grado di complessità 3

2.3 COPERTO BASE COMPLETO

Predisporre la mise en place costituita da coperto base completo per menù à la table d'hôte comprendente posate in numero adeguato rispetto alle portate previste, bicchieri, tovagliolo e piattino del pane

ADA.23.01.08 - ALLESTIMENTO SALA E SERVIZI AI TAVOLI

Grado di complessità 2

2.2 COPERTO BASE STANDARD

Predisporre la mise en place costituita da coperto base standard per menù à la carte comprendente coltello, forchetta, bicchiere da acqua (talvolta anche da vino), tovagliolo, eventuale piatto segnaposto e piattino del pane

Grado di complessità 1

2.1 COPERTO BASE ESSENZIALE

Predisporre la mise en place costituita da coperto base essenziale per menù à la carte comprendente il piatto segnaposto, il bicchiere da acqua, il tovagliolo ed eventuali decorazioni, tenendo conto che tutto il resto verrà disposto dopo aver preso la comanda e allestito per singola portata durante il servizio

3 - RIASSETTO E PULIZIA

Grado di complessità 2

3.2 CURA DI SPAZI, ATTREZZATURE E MATERIALI

Effettuare, nel rispetto delle procedure e della calendarizzazione aziendale, le operazioni straordinarie per il mantenimento della perfetta efficienza di spazi (es. pulizia vetrate), attrezzature (pulizia attrezzature in argento) e materiali (es. valutazione usura piatti e bicchieri), segnalando al responsabile di sala eventuali necessità di sostituzioni e/o riparazioni

Grado di complessità 1

3.1 RIASSETTO E PULIZIA DELLA SALA

Effettuare le operazioni di riassetto (es. togliere il tovagliato e organizzarlo per l'invio al centro di lavaggio) e pulizia (es. spazzare e lavare il pavimento, spolverare il mobilio) della sala al fine di ottenere un ambiente ordinato e rispettoso di tutte le norme igieniche

3.1 RIASSETTO E ORGANIZZAZIONE DELL'OFFICE

Effettuare le operazioni di riassetto dell'office alla fine del servizio (es. pulizia attrezzature, lavelli, piani di lavoro) e di riorganizzazione dello stesso in vista del successivo turno di servizio (es. ripristino materiali e alimenti per una dose di lavoro giornaliera)

ADA.23.01.08 - ALLESTIMENTO SALA E SERVIZI AI TAVOLI

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 1

RISORSE FISICHE ED INFORMATIVE TIPICHE (IN INPUT E/O PROCESS ALLE ATTIVITÀ)

- Tipologia di struttura ristorativa (aree e zone operative)
- Numero coperti
- Tipologie di servizio ristorativo (al tavolo per menù alla carte, buffet, eventi straordinari - matrimoni, serate di gala, ecc.)
- Mobilio sala
- Stoviglie, posate, bicchieri, tovagliato, accessori da tavola
- Accessori di servizio, utensilerie e attrezzature
- Decorazioni sala
- Attrezzature per la pulizia
- Standard di servizio offerto
- Regole del galateo

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Metodi e tecniche di configurazione della sala in ranghi e sezioni
- Metodi e tecniche di organizzazione degli spazi per tipologia di servizio
- Tecniche ed operatività di organizzazione della panadora
- Tecniche ed operatività di allestimento sala per tipologia di servizio/evento
- Tecniche ed operatività della mise en place: coperto base essenziale, coperto base standard, coperto base completo
- Metodi e tecniche per la pulizia e il riordino

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Sala allestita in funzione del servizio/evento
- Mise en place in funzione del servizio
- Sala pulita e riassetata
- Office riassetato e organizzato

INDICAZIONI A SUPPORTO DELLA SCELTA DEL METODO VALUTATIVO E DELLA PREDISPOSIZIONE DELLE PROVE

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. L'insieme delle tecniche di organizzazione spazi e allestimento della sala
2. L'insieme delle tecniche della mise en place
3. L'insieme delle tecniche di riassetto e pulizia

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

ADA.23.01.08 - ALLESTIMENTO SALA E SERVIZI AI TAVOLI

1. Prova prestazionale: allestimento di una sala e una mise en place, in situazione reale o simulata, per un servizio standard (al tavolo menù a la carte)
2. Colloquio tecnico relativo a descrizione di modalità di allestimento di una sala sulla base di una tipologia di evento straordinaria a partire da dati di input (risorse fisiche e informative) forniti

ADA.23.01.08 - ALLESTIMENTO SALA E SERVIZI AI TAVOLI

ADA.23.01.08 - ALLESTIMENTO SALA E SERVIZI AI TAVOLI

FONTI

Donegani | Menaggia | Pedrazzi, "Servizi e tecniche di enogastronomia. Sala e vendita", Ed. Lucisano, 2012

Galeazzi Oscar, "Salabar.it", Volumi 1 e 2, Ed. Hoepli, 2009

Malavasi Antonio - Miele Rosario, "Accademia di sala e bar", Ed. Simone, 2008

Schede SST - Repertorio FVG Servizi turistici