

10862 - FSE - Inclusione sociale e lotta al disagio

UNA SCUOLA APERTA A TUTTI

Modulo: Le nostre tradizioni gastronomiche fra tipicità e innovazioni con bon ton e professionalità

Calendario

Data	Ors inizio	Ors fine	Articolazione del modulo	Luogo
05/04/2018	13:30	17:30	scoprire le professionalità della disciplina	IPSSEOA SOVERATO
12/04/2018	13:30	17:30	scoprire la disciplina attraverso il laboratorio	IPSSEOA SOVERATO
17/04/2018	13:30	17:30	miglioramento e acquisizione del galateo di accoglienza per relazionarsi	IPSSEOA SOVERATO
19/04/2018	13:30	17:30	conoscenza della materia prima legata alla tradizione	IPSSEOA SOVERATO
24/04/2018	13:30	14:30	cultura dell'ospitalità e servizio di sala	IPSSEOA SOVERATO
24/04/2018	14:30	17:30	cultura dell'ospitalità e servizio di sala	IPSSEOA SOVERATO
26/04/2018	13:30	14:30	I prodotti della tradizione	IPSSEOA SOVERATO
26/04/2018	14:30	17:30	I prodotti della tradizione	IPSSEOA SOVERATO
03/05/2018	13:30	17:30	lo stocco e il baccalà	IPSSEOA SOVERATO
08/05/2018	13:30	17:30	capacità operative per il miglioramento	IPSSEOA SOVERATO
10/05/2018	13:30	17:30	la patata silana	IPSSEOA SOVERATO
15/05/2018	13:30	17:30	servizio impeccabile ed elaborazioni di cucina di sala	IPSSEOA SOVERATO
17/05/2018	13:30	17:30	conoscenza delle materie prime legate alla tradizione	IPSSEOA SOVERATO
22/05/2018	13:30	17:30	la qualità dei vini nella nostra regione	IPSSEOA SOVERATO
24/05/2018	13:30	17:30	piatti tradizionali pasquali	IPSSEOA SOVERATO
29/05/2018	13:30	17:30	lavorare in team	IPSSEOA SOVERATO
31/05/2018	13:30	15:30	manifestazione finale	IPSSEOA SOVERATO
31/05/2018	15:30	17:30	manifestazione finale	IPSSEOA SOVERATO