

Programma delle giornate di Orientamento Corso serale IdA Treviso **2 maggio e 19 settembre 2022**

Programma della giornata

1. Accoglienza dei nuovi utenti in Aula Magna alle ore 17:00
2. Breve introduzione del Coordinatore del Corso Serale 17:30
3. Spiegazione e info riguardanti il corso 17:45
4. Spazio libero per le domande 18:30

Svolgimento

Contesto didattico \ laboratoriale

Percorso alla conoscenza della struttura e delle sue offerte ore 18:45

Ingresso in Aula blu e visita guidata alla pratica di laboratorio ore 19:00

Ingresso al percorso in cucina blu e osservazione reale delle pratica di enogastronomia 19:20

Inizio della serata con degustazione delle pietanze elaborate dai corsisti ore 19:30

Periodi coinvolti

- a. I P A enogastronomia (tutta la classe)
- b. II P A enogastronomia e sala e vendita (eccellenza)
- c. III P A sala e vendita (tutta la classe)

La degustazione

- a. Visivi _ proiettare filmati riguardanti lezioni, eventi, manifestazioni svolte negli anni passati
- b. Auditivi _ diffondere musica soft
- c. Pratici _ eseguire realmente cocktails, piatti

Menu degustazione

IN SALA

- a. Soft drink con particolare riguardo alla sezione vegetable and fruits
- b. Piccola snackeria espressa davanti al cliente
- c. Cocktails semplici colorati e di effetto
- d. Sezione della lavorazione alla lampada
- e. Esposizione di vini e descrizione dell'Uda vino

IN CUCINA

- a. Pulizia della cucina
- b. Realizzazione in diretta di piccola produzione di pasta all'uovo (ravioli ... tagliatelle ...)
- c. Realizzazione di piccola pasticceria (bignè ... pasticceria frollini)
- d. Realizzazione di finger food semplici ad effetto
- e. Particolare attenzione all'impattamento delle pietanze
- f. Servizio in coordinazione con la sala