LABORATORIO 4 C

* Gestire le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto.
* Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l’assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione.
* Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento.
* Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente.
* Predisporre menù in riferimento alle caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime ed alla tipicità del prodotto.
* Curare l’elaborazione dei piatti, con applicazione di tecniche innovative e creative.