

## MODULO TUR 11 – COME ORGANIZZARSI (Aspetti organizzativi del servizio)

<b>Settore economico</b>	<b>TURISMO</b>
<b>Figura/e professionale/i di riferimento</b>	- Cuoco

<b>Titolo della UF</b>	<b>COME ORGANIZZARSI (Aspetti organizzativi del servizio)</b>
<b>Durata</b>	<b>24 ore</b>
<b>Prerequisiti d'ingresso</b>	Nessuno

### Competenza - (obiettivi generali)

Organizza il servizio in base ai menu e ai banchetti progettati, alle spese e alla pianificazione dei lavori da eseguire.

### Principali specifiche che caratterizzano la competenza - (prestazioni attese)

Progetta i menu, pianifica le spese ed i costi

Organizza i vari turni di servizio, ruotando in modo da dare giorni liberi.

Interpreta le esigenze dello staff di cucina e di sala per un servizio più organizzato e qualificato.

Relaziona con altri reparti ricettivi dell'azienda.

### Contenuti teorici minimi

Le varie fasi operative nell'organizzazione del servizio.

I sistemi del servizio : offerta dei menu, discussione ed approvazione degli stessi da parte dello staff, ecc...

La verifica delle spese, del contenuto dei magazzini, l'ordine del materiale per la realizzazione degli stessi.