

MODULO TUR 22 – CLIENTE E FUTURO (NUOVI ORIENTAMENTI DELLA CLIENTELA)

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

Titolo della UF	CLIENTE E FUTURO (Nuovi orientamenti della clientela)
Durata	24 ore
Prerequisiti d'ingresso	Nessuno

Competenza - (obiettivi generali)

Propone alla clientela piatti che corrispondano alle abitudini culturali ed alimentari del momento, quindi innovative sia nel gusto che nelle ricerche di nuovi sapori (cucina vegetariana, cinese, mediterranea, macrobiotica).

Principali specifiche che caratterizzano la competenza - (prestazioni attese)

Descrive le fasi per accogliere la clientela in modo da soddisfare le loro richieste e rispettando le norme HACCP

Descrive le tecniche di base per la preparazione dei piatti alternativi e innovativi

Prepara in modo corretto i vari piatti presentandoli e rispettando i criteri cromatici ed appetibili

Relaziona con il cliente in modo da interpretare le sue aspettative

Descrive i piatti da lui elaborati in modo da incentivarne la scelta da parte del cliente e usando una corretta terminologia professionale

Contenuti teorici minimi

Accoglienza del cliente e normativa HACCP

Piatti e nazionalità del cliente

Piatti di cucina innovativa: tecniche di base per la preparazione dei piatti alternativi e innovativi