

## Corso interaziendale 4

Nell'ambito del CI 4 si affrontano e si trattano le singole competenze complementari. Ogni persona in formazione frequenta un corso interaziendale speciale di 4 giornate allo scopo di consolidare la competenza complementare scelta e stabilita dall'azienda di tirocinio.

Le aziende di tirocinio hanno a disposizione le seguenti competenze complementari:

- Giovane sommelier
- Giovane barista
- Giovane barkeeper
- Giovane chef de rang

Se necessario, le organizzazioni dei corsi interaziendali possono coinvolgere specialisti esterni in qualità di relatori oppure possono svolgere una parte del corso interaziendale presso un'azienda con un'infrastruttura specializzata.

Il CI 4 può essere organizzato a livello interregionale da diversi centri di corsi interaziendali.

Temi (competenze complementari)	Skills-BOOK	Obiettivi di valutazione	CI
<b>Giovane sommelier</b>			
<b>Consigliare agli ospiti vini e birre appropriati e servirli con competenza</b> Introduzione del tema / Mise en place / Informazione, consulenza e vendita / Presentazione e servizio / Caratteristiche e qualità sensoriali / Controllo della qualità e igiene		f1.1, f1.2, f1.3, f1.4	<input type="checkbox"/>
<b>Giovane barista</b>			
<b>Preparare e servire miscele particolari a base di tè e caffè</b> Introduzione del tema / Mise en place / Informazione, consulenza e vendita / Preparazione di bevande / Creazioni proprie / Presentazione e servizio / Caratteristiche e qualità sensoriali / Controllo della qualità, igiene		f2.1, f2.2, f2.3, f2.4	<input type="checkbox"/>
<b>Giovane barkeeper</b>			
<b>Consigliare gli ospiti su una vasta offerta di long drink, preparare e servire cocktail sofisticati</b> Introduzione del tema / Mise en place / Informazione, consulenza e vendita / Preparazione di bevande, creazioni proprie / Presentazione e servizio / Caratteristiche e qualità sensoriali / Controllo della qualità e igiene		f3.1, f3.2, f3.3, f3.4	<input type="checkbox"/>
<b>Giovane chef de rang</b>			
<b>Preparare pietanze particolari davanti agli ospiti con la tecnica del flambé, della sfilettatura, dell'affettatura o della marinatura, presentarle e servirle</b> Introduzione del tema / Mise en place e tecniche / Consulenza, vendita e servizio / Fiammeggiare (tecnica del flambé), affettare, marinare e sfilettare / Creazioni proprie / Caratteristiche e qualità sensoriali / Controllo della qualità e igiene		f4.1, f4.2, f4.3, f4.4	<input type="checkbox"/>