



# ACCADEMIA ENOGASTRONOMICA BERLINO

## CORSO INTENSIVO PROFESSIONALE DI GASTRONOMIA - 1° LIVELLO



|                  |   |
|------------------|---|
| <b>Durata</b>    | Due giornate da 8 e 6 ore rispettivamente   |
| <b>Modalità</b>  | Giornata 1 – Parte Teorica<br>Giornata 2 – Parte Pratica  |
| <b>Obiettivi</b> | Il "Corso professionale di Gastronomia" - sviluppato su due giornate, per 14 ore complessive di formazione - punta a fornire agli studenti una serie di fondamentali utili ad accelerare l'accesso al mondo del lavoro berlinese in questo settore. Suddiviso in più blocchi, il corso è strutturato in modo da permettere ai partecipanti di conoscere in maniera dettagliata tutti i passaggi tecnici e burocratici che regolano l'accesso alle professioni enogastronomiche nel Land di Berlino. Dall'altra parte, suddiviso per aree di interesse (Bar, Cucina e Sala), permette agli studenti di approcciarsi in maniera pratica alla professione, approfondendo sia alcuni elementi generici (la preparazione della sala, i tempi, i ritmi, le ordinazioni, come ci si rapporta ai clienti, il rapporto con il team, la presentazione dei cibi, la cura personale, etc...) sia, ben più importante, alcune caratteristiche specifiche del mondo lavorativo della ristorazione nella città di Berlino. L'obiettivo finale del corso è quello di accelerare l'integrazione dei partecipanti al mondo enogastronomico berlinese, attraverso contenuti che comprendano sia elementi burocratici che passaggi professionali più tecnici del lavoro, orientati a quello che è il panorama della ristorazione nella capitale tedesca. Inoltre, ben più importante, la partecipazione al corso permetterà agli studenti di entrare a far parte del network dell'Accademia Enogastronomica Berlino, con centinaia di contatti nella capitale tedesca e un percorso privilegiato per quanto riguarda il collocamento lavorativo, ovviamente in relazione alle opportunità del momento e alle capacità individuali degli studenti. |

### PRIMA GIORNATA

#### 1. La Documentazione Professionale

- a) Intro fiscale: Assistenza Sanitaria, Camera di Commercio, Haccp.
- b) Burocrazia professionale, Bezirke, suddivisione aree di interesse.
- c) Curriculum: caratteristiche tedesche e confronto con curriculum all'italiana.

### STRUTTURA DELLE BATTERIE - ATTIVITÀ, TEMPI, REAZIONI GERARCHIE

#### 2. I Modulo Generale: Cucina

- a) Funzionamento Cucina
- b) Ruoli
- c) Spazi
- d) Rischi
- e) Tempi
- f) Igiene
- g) Il lavapiatti

#### 3. II Modulo Generale: Sala

- a) Funzionamento Sala
- b) Ruoli
- c) Spazi
- d) Rischi
- e) Tempi
- f) Osservazione
- g) Ordini
- h) Bevande
- i) Vini
- j) Mise en Place – Rimessaggio

#### 4. III Modulo Generale: Bar

- a) Funzionamento Bar
- b) Ritmi
- c) Caffetteria
- d) Vini e liquori
- e) Pulizia e igiene

## 5. Glossario

## 6. Conclusione e domande

### SECONDA GIORNATA

## 1. Riepilogo

- a) Gerarchie
- b) Luoghi
- c) Modalità di movimento
- d) Eye-check
- e) Teorema di Marghera

### ESPERIENZA PRATICA

## 2. Area SALA

- a) Ordine del servizio
- b) Rispetto dei tempi
- c) Presentazione offerta
- d) Eye
- e) Vini
- f) Mise en place
- g) Rimessaggio
- h) Non detto

## 3. Area CUCINA

- a) Allocamenti
- b) Igiene
- c) Trattamento cibi
- d) Acquisti
- e) Ricezione e stoccaggio merce
- f) Spazi e gerarchie
- g) Tempi

## 4. Area BAR

- a) Approvvigionamenti e stoccaggio
- b) Caldo e freddo
- c) Esposizione e servizio (interno/banco)
- d) Prova caffetteria
- e) Vini

|                    |  |
|--------------------|--|
| <b>Date</b>        | Mercoledì 31 Gennaio e Giovedì 1° Febbraio 2018  |
| <b>Sede</b>        | Veteranenstr. 16, 10119 Berlin, (12 / M8 Fermata: Brunnenstr./Veteranenstr.)   |
| <b>Prezzo</b>      | 149 Euro   |
| <b>Conclusione</b> | Attestato di partecipazione – Accademia Enogastronomica Berlino  |
| <b>Il Docente</b>  | <p>Umberto Galli Zugaro è stato professore a contratto dell'Università di Trieste nelle materie di Organizzazione Aziendale e Marketing dal 1999 al 2012.</p> <p>Collabora da molti anni con la Scuola Europea per Sommelier (Europäische Sommelier Schule - <a href="http://www.eurosommelier-berlin.de">www.eurosommelier-berlin.de</a>) e dal 2014 ha assunto la responsabilità della sede di Berlino.</p> <p>Di seguito, una lista sintetica delle più recenti attività e collaborazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Corsi di primo, secondo e terzo livello della European School for Sommelier</li><li>- Formazione del corpo docente della European School for Sommelier - China</li><li>- Marketing e Comunicazione per la Regione Veneto in Germania</li><li>- Moderatore per "Girogusto", promozione di eccellenze enogastronomiche italiane a Berlino</li><li>- Ciclo di degustazioni per <a href="http://www.madeinitaly.berlin">www.madeinitaly.berlin</a>, presentazione di vini e vitigni italiani</li><li>- Per Ferragamo, degustazione dei vini della Tenuta il Borro presso Galleries Lafayette Berlin</li><li>- Ciclo di conferenza tecniche per la Regione Puglia, con tour del vino da Bari a Brindisi</li><li>- Expo Milano, Padiglione del vino, degustazioni comparate</li><li>- Camera di commercio di Treviso, seminario in collaborazione con il Consorzio Vino Prosecco</li><li>- Ciclo di degustazioni per la Xunta de Galicia</li></ul> |