



Fino- competenze
IO6. Online basato su piattaforma di conoscenza
Aprire Risorse Educative - OERs

Competenze chiave per il ristorante Operations - Open Educational Resources (OERs)

| Lingua: | Italiano | | |
|--|---|--|--------------------------|
| Attività | LINK | Descrizione | Tipo di licenza |
| La definizione e la gestione di un'attività lavorativa in conformità con il diritto del lavoro | https://it.wikipedia.org/wiki/Rapporto_di_lavoro | Articolo di Wikipedia in lingua italiana sull' occupazione | Creative Commons |
| | https://www.youtube.com/playlist?list=PLSPVfsnUajt4eLQX0GzOPc9ijbx-W4ihK | Il video spiega gli elementi fondamentali del diritto del lavoro, pubblicato da Studio Legale Avv. Davide Tutino | YouTube licenza Standard |
| La definizione e la gestione di specifiche attività professionali in operazioni di ristorante | https://it.wikipedia.org/wiki/Ristorazione | Articolo di Wikipedia in lingua italiana che riguarda il foodservice / attività di ristorazione | Creative Commons |
| | https://www.youtube.com/watch?v=XTeOemEWafE | Video che spiega la tipologia del foodservice / attività di ristorazione, pubblicato da Alfredo | YouTube licenza Standard |



Questo Progetto (Progetto n.:2014-1-TR01-KA200-013280) è stato finanziato con il sostegno della Commissione europea. L'autore è il solo responsabile di questa pubblicazione (comunicazione) e la Commissione declina ogni responsabilità per qualsiasi uso che può essere fatto delle informazioni in essa contenute.



Fino- competenze
IO6. Online basato su piattaforma di conoscenza
Aprire Risorse Educative - OERs

| | | | |
|--|---|---|--------------------------|
| | | Ruggi, Esperto di cibo e vino | |
| Montaggio del menù per essere offerto nel ristorante | https://it.wikipedia.org/wiki/Menù | Articolo di Wikipedia in lingua italiana d'informazione sui menù | Creative Commons |
| | https://www.youtube.com/watch?v=9jNxFcRJKD0 | Video sulla creazione di un menù sostenibile (intervista con Massimo Bottura, chef del ristorante Osteria Francescana di Modena) | YouTube licenza Standard |
| Messa a punto dei locali del ristorante (vale a dire, la <i>mise en place</i> del servizio ristorante) | https://it.wikipedia.org/wiki/Mise_en_place | Articolo di Wikipedia in lingua italiana sulla <i>mise en place</i> | Creative Commons |
| | https://www.youtube.com/watch?v=tp4ECdIHqY | Video che spiega la mise en place per ristorante, banchetti e servizi, pubblicata dall' Istituto Professionale per i servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera "Angelo Berti" di Verona | YouTube licenza Standard |
| Servire gli ospiti del ristorante | https://it.wikipedia.org/wiki/Servizio_a | Articolo di Wikipedia in lingua | Creative |



Questo Progetto (Progetto n.:2014-1-TR01-KA200-013280) è stato finanziato con il sostegno della Commissione europea. L'autore è il solo responsabile di questa pubblicazione (comunicazione) e la Commissione declina ogni responsabilità per qualsiasi uso che può essere fatto delle informazioni in essa contenute.



Fino- competenze
IO6. Online basato su piattaforma di conoscenza
Aprire Risorse Educative - OERs

| | | | |
|---|---|--|--------------------------|
| | tavola | italiana sulla presentazione del cibo e di come dovrebbe essere servito agli ospiti nei ristoranti e ai banchetti | Commons |
| | https://www.youtube.com/watch?v=x0OFILij6k | Video che spiega i diversi stili di servizio utilizzati nel foodservice, pubblicato da "Colori del Gusto" | YouTube licenza Standard |
| | https://www.youtube.com/watch?v=mhtiNKseTY0 | Video che spiega il servizio del vino, pubblicato dall'Istituto Professionale per i servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera "Angelo Berti" di Verona | YouTube licenza Standard |
| Preparazione e presentazione delle offerte gastronomiche scelte dagli ospiti del ristorante | https://it.wikipedia.org/wiki/Servizio_a_tavola | Articolo di Wikipedia in lingua italiana sulla presentazione di cibo e di come dovrebbe essere servito agli ospiti di ristoranti e banchetti | Creative Commons |
| Riordino di 3 volumi, la cucina e | https://it.wikipedia.org/wiki/Sicurezza_a | Articolo di Wikipedia in lingua | Creative |





Fino- competenze
IO6. Online basato su piattaforma di conoscenza
Aprire Risorse Educative - OERs

| | | | |
|---|---|---|--------------------------|
| le attrezzature del ristorante | limentare | italiana sulla sicurezza alimentare | Commons |
| | https://www.youtube.com/watch?v=YHAqYvqiO8U | Video sulla contaminazione della cucina da detergenti , pubblicato da Piero Bettin, all'ENAIP Veneto | YouTube licenza Standard |
| La gestione della relazione con gli ospiti del ristorante | https://it.wikipedia.org/wiki/Comunicazione_interpersonale | Articolo di Wikipedia in lingua italiana circa la comunicazione interpersonale | Creative Commons |
| | https://www.youtube.com/watch?v=AUZLglAYLTU | Video tratto dal film italiano "Pierino torna a scuola", sulla grottesca gestione del rapporto con i clienti e lo staff in un immaginario ristorante romano | YouTube licenza Standard |
| La gestione della relazione con il personale del ristorante | https://www.youtube.com/watch?v=ODI93BuRVG4 | Video ("Hostaria!") tratto dal film italiano "I nuovi mostri", incentrato sulla relazione fra un cameriere (Vittorio Gassman) e un cuoco (Ugo Tognazzi) | YouTube licenza Standard |
| Monitoraggio delle disposizioni | https://it.wikipedia.org/wiki/Gestione | Articolo di Wikipedia in lingua | Creative |



Questo Progetto (Progetto n.:2014-1-TR01-KA200-013280) è stato finanziato con il sostegno della Commissione europea. L'autore è il solo responsabile di questa pubblicazione (comunicazione) e la Commissione declina ogni responsabilità per qualsiasi uso che può essere fatto delle informazioni in essa contenute.



Fino- competenze
IO6. Online basato su piattaforma di conoscenza
Aprire Risorse Educative - OERs

| | | | |
|--|---|--|---------|
| dei materiali utilizzati nel ristorante salone | della catena di distribuzione | italiana riguardante la gestione della catena di fornitura | Commons |
|--|---|--|---------|



Questo Progetto (Progetto n.:2014-1-TR01-KA200-013280) è stato finanziato con il sostegno della Commissione europea. L'autore è il solo responsabile di questa pubblicazione (comunicazione) e la Commissione declina ogni responsabilità per qualsiasi uso che può essere fatto delle informazioni in essa contenute.



Fino- competenze
IO6. Online basato su piattaforma di conoscenza
Aprire Risorse Educative - OERs

Competenze chiave per il banchetto Operations - Open Educational Resources (OERs)

| Lingua: | Italiano | | |
|--|---|--|--------------------------|
| Attività | LINK | Descrizione | Tipo di licenza |
| La definizione e la gestione di un'attività lavorativa in conformità con il diritto del lavoro | https://it.wikipedia.org/wiki/Rapporto_di_lavoro | Articolo di Wikipedia in lingua italiana sull'occupazione | Creative Commons |
| | https://www.youtube.com/playlist?list=PLSPVfsnUajt4eLQX0GzOPc9ijbx-W4ihK | Il video spiega gli elementi fondamentali di diritto del lavoro, realizzato e pubblicato da Studio Legale Adv. Davide Tutino | YouTube licenza Standard |
| La definizione e la gestione di specifiche attività professionali in operazioni di ristorante | https://it.wikipedia.org/wiki/Ristorazione | Articolo di Wikipedia in lingua italiana riguardante foodservice /ristorazione | Creative Commons |
| | https://www.youtube.com/watch?v=XTeOemEWafE | Il video spiega la tipologia del foodservice / attività di ristorazione, realizzato e pubblicato da Alfredo | YouTube licenza Standard |

6



Questo Progetto (Progetto n.:2014-1-TR01-KA200-013280) è stato finanziato con il sostegno della Commissione europea. L'autore è il solo responsabile di questa pubblicazione (comunicazione) e la Commissione declina ogni responsabilità per qualsiasi uso che può essere fatto delle informazioni in essa contenute.



Fino- competenze
IO6. Online basato su piattaforma di conoscenza
Aprire Risorse Educative - OERs

| | | | |
|--|---|---|--------------------------|
| | | Ruggi, insegnante in cibo e vino | |
| Montaggio del menù per essere offerto al banchetto | https://it.wikipedia.org/wiki/Menù | Articolo di Wikipedia in lingua italiana riguardante le informazioni su i menù | Creative Commons |
| | https://www.youtube.com/watch?v=9jNxFcRJKD0 | Video sulla creazione di un menù sostenibile (intervista con Massimo Bottura, chef del ristorante Osteria Francescana di Modena) | YouTube licenza Standard |
| Messa a punto dei locali del servizio banchetti (vale a dire, <i>mise en place</i> del servizio banchetti) | https://it.wikipedia.org/wiki/Mise_en_place | Articolo di Wikipedia in lingua italiana circa la <i>mise en place</i> | Creative Commons |
| | https://www.youtube.com/watch?v=tp4ECdIHqY | Video che spiega la <i>mise en place</i> per il ristorante ed i servizi di bancheting, realizzato e pubblicato dall' Istituto Professionale per i servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera "Angelo Berti" di | YouTube licenza Standard |



Questo Progetto (Progetto n.:2014-1-TR01-KA200-013280) è stato finanziato con il sostegno della Commissione europea. L'autore è il solo responsabile di questa pubblicazione (comunicazione) e la Commissione declina ogni responsabilità per qualsiasi uso che può essere fatto delle informazioni in essa contenute.



Fino- competenze
IO6. Online basato su piattaforma di conoscenza
Aprire Risorse Educative - OERs

| | | | |
|--|---|--|--------------------------|
| | | Verona | |
| Servire gli ospiti del banchetto | https://it.wikipedia.org/wiki/Servizio_a_tavola | Articolo di Wikipedia in lingua italiana sulla presentazione di cibo e di come sono per essere servito agli ospiti di ristoranti e banchetti | Creative Commons |
| | https://www.youtube.com/watch?v=x0OFILij6k | Video che spiega i diversi stili di servizio utilizzato nel foodservice, pubblicato da "Colori del Gusto" | YouTube licenza Standard |
| | https://www.youtube.com/watch?v=mhtiNKseTY0 | Video che spiega il servizio del vino, pubblicato dall'Istituto Professionale per i servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera "Angelo Berti" di Verona | YouTube licenza Standard |
| Preparazione e presentazione delle offerte gastronomiche del banchetto | https://it.wikipedia.org/wiki/Servizio_a_tavola | Articolo di Wikipedia in lingua italiana sulla presentazione del cibo e di come può essere servito agli ospiti di ristoranti e banchetti | Creative Commons |





Fino- competenze
IO6. Online basato su piattaforma di conoscenza
Aprire Risorse Educative - OERs

| | | | |
|--|--|--|--------------------------|
| Riordino di 3 volumi/s, cucina e attrezzature utilizzate per il servizio banchetti | https://it.wikipedia.org/wiki/Sicurezza_alimentare | Articolo di Wikipedia in lingua italiana sulla sicurezza alimentare | Creative Commons |
| | https://www.youtube.com/watch?v=YHAqYvqiO8U | Video sulla contaminazione della cucina da detergenti , pubblicato da Piero Bettin, all'ENAIP Veneto | YouTube licenza Standard |
| La gestione della relazione con gli ospiti del banchetto | https://it.wikipedia.org/wiki/Comunicazione_interpersonale | Articolo di Wikipedia in lingua italiana circa la comunicazione interpersonale | Creative Commons |
| La gestione della relazione con il personale del servizio per banchetti | https://www.youtube.com/watch?v=ODI93BuRVG4 | Video ("Hostaria!") tratto dal film italiano "I nuovi mostri", sulla relazione fra un cameriere (Vittorio Gassman) e un cuoco (Ugo Tognazzi) | YouTube licenza Standard |
| | https://www.youtube.com/watch?v=SmhXmeytZ3Y https://www.youtube.com/watch?v=HpA1MBdggdE | Video tratto dal film italiano "Camerieri", riguardante i rapporti tra i membri del personale di un servizio per banchetti | YouTube licenza Standard |



Fino- competenze
IO6. Online basato su piattaforma di conoscenza
Aprire Risorse Educative - OERs

| | | | |
|---|---|---|------------------|
| Monitoraggio delle disposizioni dei materiali utilizzati nel servizio per banchetti | https://it.wikipedia.org/wiki/Gestione_della_catena_di_distribuzione | Articolo di Wikipedia in lingua italiana sulla gestione della catena di fornitura | Creative Commons |
|---|---|---|------------------|



Questo Progetto (Progetto n.:2014-1-TR01-KA200-013280) è stato finanziato con il sostegno della Commissione europea. L'autore è il solo responsabile di questa pubblicazione (comunicazione) e la Commissione declina ogni responsabilità per qualsiasi uso che può essere fatto delle informazioni in essa contenute.



Fino- competenze
IO6. Online basato su piattaforma di conoscenza
Aprire Risorse Educative - OERs

Competenze chiave per le operazioni di ricevimento - Open Educational Resources (OERs)

| Lingua: | Italiano | | |
|--|---|--|--------------------------|
| Attività | LINK | Descrizione | Tipo di licenza |
| La definizione e la gestione di un'attività lavorativa in conformità con il diritto del lavoro | https://it.wikipedia.org/wiki/Rapporto_di_lavoro | Articolo di Wikipedia in versione in lingua italiana di occupazione | Creative Commons |
| La definizione e la gestione di specifiche attività professionali in operazioni di ricezione | https://it.wikipedia.org/wiki/Albergo | Articolo di Wikipedia in versione in lingua italiana circa le attività di alloggio e organizzazione, compresa la reception | Creative Commons |
| Gestione delle prenotazioni | https://www.youtube.com/watch?v=iobXgARxoFk | Video sui Front Office Operations e il ruolo chiave della prenotazione, realizzato e pubblicato da "gioco di squadra" | YouTube licenza Standard |
| Gestione delle operazioni | https://it.wikipedia.org/wiki/Check-in | Articolo di Wikipedia in versione in | Creative Commons |





Fino- competenze
IO6. Online basato su piattaforma di conoscenza
Aprire Risorse Educative - OERs

| | | | |
|---|---|--|--|
| di check-in | in | lingua italiana sulle procedure di check-in, incluso in alloggio | |
| | http://www.ipsaameloni.gov.it/documenti%202016/risorse%20didatti%20che/accoglienza%20turistica/II%20front%20office%20e%20la%20normativa.ppt | Le diapositive per spiegare norme di sicurezza che devono essere applicate entro la sistemazione alberghiera, inclusa check in attività, prodotto e pubblicato da "Istituto d'Istruzione Superiore "Don Dodato Meloni" | Accesso aperto formato, in applicazione dell'art.68 del Codice Italiano per Amministrazione Digitale (Decreto Legislativo 82 del 7 marzo 2005) |
| Assistenza cliente durante il soggiorno - trattare con gli ospiti | https://www.youtube.com/watch?v=l4mnr7q7njw | Video che mostra una lezione sul servizio clienti in strutture ricettive, realizzato e pubblicato da Gp Studios Consulting | YouTube licenza Standard |
| Gestione delle operazioni di cassa | http://www.ipsaameloni.gov.it/documenti%202016/risorse%20didatti%20che/accoglienza%20turistica/II%20front%20office%20e%20la%20normativa.ppt | Le diapositive per spiegare norme di sicurezza che devono essere applicate entro la sistemazione alberghiera, inclusa check out attività, prodotto e pubblicato da "Istituto d'Istruzione Superiore "Don Dodato | Accesso aperto formato, in applicazione dell'art.68 del Codice Italiano per Amministrazione Digitale (Decreto Legislativo 82 del 7 marzo 2005) |





Fino- competenze
IO6. Online basato su piattaforma di conoscenza
Aprire Risorse Educative - OERs

| | | | |
|---|---|--|--|
| | | Meloni" di Oristano | |
| Alloggio gestione amministrativa | http://www.alberghierogramsci.gov.it/archivio/2011/10/Appunti-di-amministrazione-alberghiera.pdf | Documento PDF che spiega gli elementi fondamentali della gestione amministrativa delle attività di alloggio, prodotto e pubblicato dall' Istituto Professionale Alberghiero "Antonio Gramsci" di Monserrato. | Accesso aperto formato, in applicazione dell'art.68 del Codice Italiano per Amministrazione Digitale (Decreto Legislativo 82 del 7 marzo 2005) |
| Gestione della sicurezza, sicurezza e sorveglianza | https://www.youtube.com/watch?v=CrX8yR9t0hc | Le diapositive che spiegano le norme per la salute e la sicurezza sul luogo di lavoro all'interno di hotel alloggio attività, prodotta da Andrea Aguanno e pubblicato da "ResponsabileManuten" | YouTube licenza Standard |
| La gestione della relazione con i clienti della struttura ricettiva | https://it.wikipedia.org/wiki/Comunicazione_interpersonale | Articolo di Wikipedia in versione in lingua italiana circa la comunicazione interpersonale | Creative Commons |
| | https://www.youtube.com/watch?v | Video che mostra le buone pratiche per la relazione con gli ospiti con | YouTube licenza Standard |





Fino- competenze
IO6. Online basato su piattaforma di conoscenza
Aprire Risorse Educative - OERs

| | | | |
|--|---|--|--------------------------|
| | =mYFSvHTG10Q | disabilità visiva, realizzato e pubblicato da Unione Italiana Ciechi e ipovedenti | |
| La gestione della relazione con il personale della struttura ricettiva | https://www.youtube.com/watch?v=8a_oEadLbU4 | Video che mostra una lezione sulla gestione delle risorse umane e la relazione tra i membri del personale in attività di alloggio, realizzato e pubblicato da "gioco di squadra" | YouTube licenza Standard |



Questo Progetto (Progetto n.:2014-1-TR01-KA200-013280) è stato finanziato con il sostegno della Commissione europea. L'autore è il solo responsabile di questa pubblicazione (comunicazione) e la Commissione declina ogni responsabilità per qualsiasi uso che può essere fatto delle informazioni in essa contenute.