

BUONGIORNO RAGAZZI

COMINCIAMO A VEDERE I LAVORI INERENTI IL PROJECT WORK:

- Fai l'inventario delle attrezzature e dei materiali, (specifica bene tutte le attrezzature che ci sono in sala ed al bar, non serve un numero preciso in questa fase ma almeno conoscere quello che ci serve per effettuare un servizio completo in sala)
- Descrivi 4 bevande (cocktail) che hai fatto quest'anno o negli anni passati, descrivi gli ingredienti che vengono utilizzati e calcola il drink cost di ogni cocktail
- Devi realizzare un evento per 50 persone APERICENA dalle 17 alle 21, cosa ti serve? Effettua un elenco di attrezzature, cibo e bevande che vorresti dare ai tuoi ospiti. Calcola bene quello che ti serve per 50 persone. L'evento devi realizzarlo in una villa privata dove non hai nulla. Come gestisci questo lavoro? Cerca di essere molto specifico e non superficiale

Attendo i lavori via mail claudiomaggio@cfpcanossa.it entro giovedì 12 marzo

Grazie