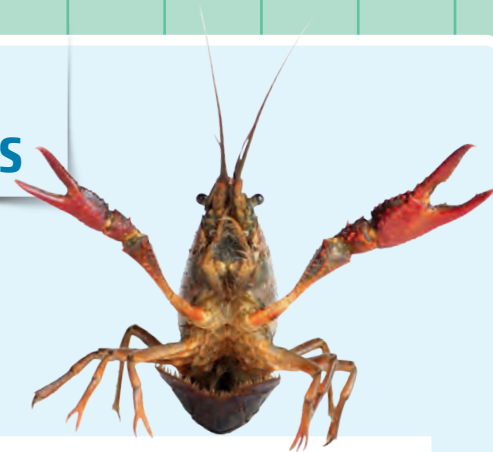


## Sviluppa le tue EMPLOYABILITY SKILLS

### Uno strano ristorante



Il ristorante *Il gambero* è noto fra i gourmet più innovativi perché al suo interno tutto sembra succedere al contrario: le portate vengono servite senza un ordine logico, i prodotti sono presentati in modo eccentrico, l'arredo, le stoviglie e le divise dei camerieri sono improntate alla stravaganza, con l'intento di stupire i clienti. Anche l'organizzazione della struttura è... alquanto strana!

Il guardaroba per i clienti è ricavato in un angolo della zona di lavorazione dei piatti freddi. I tavoli sono distribuiti un po' ovunque, anche nel magazzino e nelle zone di cottura. Ai clienti è consentito muoversi liberamente in cucina. L'accesso ai servizi igienici destinati ai clienti è possibile solo passando attraverso i locali adibiti al lavaggio delle stoviglie e del pentolame.

1

#### Pensiero critico

- Immagina di recarti come cliente in un ristorante organizzato come *Il gambero*. Lo troveresti divertente? Ti darebbe fiducia dal punto di vista igienico e qualitativo? Ti sentiresti a tuo agio?
- Pensa adesso a che cosa significherebbe lavorare in un contesto come quello descritto. In quali condizioni ritieni che si operi in quella cucina? La presenza dei clienti nei locali di lavorazione ti sembra una cosa divertente oppure rappresenta un ostacolo per il corretto svolgimento delle attività?

2

#### Team working

- Divisi in piccoli gruppi, individuate gli errori commessi da chi ha progettato il layout del ristorante *Il gambero*, i rischi e le problematiche ad essi collegati, le soluzioni più appropriate da adottare per rientrare negli standard corretti.
- Ciascun gruppo immagina un nuovo layout dei locali di cucina, con l'obiettivo di stupire i clienti e di rendere più efficiente il lavoro del personale. Descrivete sinteticamente l'idea in un breve testo.
- Consegnate ogni progetto a un gruppo diverso da quello che l'ha realizzato, che è incaricato di individuare eventuali errori, inefficienze e rischi igienici o per la sicurezza del personale.