

- 1) Condivisione della schedule (TIMING) – condivisione dell'obiettivo (STRUTTURA DEL MENU') – Attuazione e messa in pratica degli strumenti spiegati e condivisi (struttura della ricetta parametrica in forma di schema ma senza nessuna indicazione + struttura mise en place)
- 2) Divisione in gruppi (non viene individuato un leader ma viene richiesto di negoziare la scelta e l'organizzazione)
- 3) Analisi degli ingredienti a disposizione (disposti su un tavolo di lavoro e di libero accesso) – a disposizione un quantitativo limitato di varietà e quantità.
- 4) Lavoro in sottogruppi – tempo 1h a disposizione – per decidere quale piatto preparare, che ingredienti usare, che quali quantità prendere, come organizzare il lavoro.
- 5) Ritorno in gruppo classe: condivisione guidata del menù – ogni sottogruppo riferisce il piatto scelto e condivide tutte le informazioni contenute all'interno delle schede/schema (condivisione del titolo ricetta, condivisione dell'elenco ingredienti, condivisione delle allergie e intolleranze, dello storytelling e della ragione del piatto, del tipo di impiatto e di tutte le procedure) + identificazione della linea.
- 6) Lavoro in sottogruppi – tempo 2h – per la realizzazione delle preparazioni necessarie ed il setting della linea.
- 7) PAUSA
- 8) Lavoro in gruppi: preparazione al servizio
- 9) SERVIZIO: i gruppi non coinvolti nel piatto specifico si siedono al tavolo come commensali – il gruppo responsabile del piatto in uscita si occupa dell'impiatto e del servizio – tutti mangiano insieme e si esce nel numero di servizi previsto
- 10) IMPORTANTE – ciascun gruppo, in ciascuna fase di lavorazione, tiene e accumula su una teglia tutti gli scarti alimentari prodotti, da quelli di lavorazione, alle eccedenze, ai ritorni dalla sala (compresi i prodotti interi prelevati ma non usati)
- 11) PAUSA
- 12) Raccolta dei feedback (libera) sull'esperienza: sensazioni, impressioni, valutazioni a caldo. E' possibile – sulla base dell'osservazione dell'attività – sollecitare o evidenziare alcune dinamiche di interesse.
- 13) Tutte le teglie con gli scarti vengono poste al centro dell'attenzione del gruppo: suddivisione in sottoinsiemi i vari scarti in base alla loro provenienza e natura: ECCESSO DI PRODOTTO (errore nell'ordine) – PREPARAZIONE ROVINATA (errore nella procedura/esecuzione) – ESUBERO DI SEMILAVORATI PER LA LINEA (errore nella definizione della ricetta con relativi quantitativi) – RITORNO DALLA SALA (errore nel porzionamento/nella costruzione dell'offerta di menù/assenza del cliente)
- 14) Al gruppo viene chiesto di individuare la ragione/sorgente dello scarto prodotto e di ipotizzare il possibile correttivo.
- 15) Si evidenzia: la necessità di organizzazione puntuale e precisa a monte (strumenti forniti: ricetta parametrica + mise en place), necessità di semplificazione/semplicità (riduzione del numero di ingredienti), importanza della corretta comunicazione, importanza della corretta relazione (con il prodotto e con il fornitore + con i colleghi + con il cliente) → ecologia – circolarità – relazione.
- 16) Analisi del concetto di scarto alimentare come moderno – ridurre lo spreco significa non contemparlo – far diventare lo “scarto” punto di partenza e cuore (non orpello) di una nuova preparazione.

#### Attività del 14.03.18

- 1) Condivisione del menù strutturato nella forma degli strumenti condivisi (ricetta parametrica e mise en place)
- 2) Spiegazione della strutturazione del menù (scelta dei piatti) attraverso le relazioni che contrastano lo spreco (non esiste scarto/sottoprodotto ecc) – evidenziare i legami attraverso le mappe.
- 3) Condivisione delle ricette – quantità parametriche – e delle procedure (rinforzo e attuazione dello strumento)
- 4) Divisione in gruppi e lavoro in partite – coordinato dal formatore
- 5) Servizio (stesse modalità del giorno precedente ma coordinato)
- 6) PRANZO condiviso – valutazione sensoriale delle ricette, del bilanciamento del menù ecc
- 7) Analisi dello scarto prodotto e paragone con lo scarto del giorno precedente
- 8) Valutazione dei correttivi proposti il giorno precedente in relazione alla loro attuazione.