

# Classe di studenti **meets** Ristorante



## **Klassengastro**

Studenti e studentesse  
cucineranno e serviranno nei  
ristoranti del Canton Grigioni

# Progetto «Klassengastro»



Il progetto «Klassengastro» si rivolge agli studenti e alle studentesse della scuola secondaria.



Il ristorante metterà a disposizione i propri locali, un responsabile della cucina e del servizio (idealmente un formatore professionale) e organizza l'evento insieme all'insegnante e alla classe. Idealmente, il locale dovrebbe disporre di 25-60 coperti. Il giorno dell'evento viene stabilito dal ristorante in accordo con l'insegnante.



Per ogni evento, 10-20 studenti saranno presenti nel ristorante dalle ore 13:30. Durante un aperitivo di benvenuto avverrà la presentazione reciproca, compresa una visita guidata dell'azienda e una breve presentazione delle professioni gastronomiche oggetto di apprendistato. Alle 14:30 il gruppo verrà diviso in due team: Servizio e cucina. Per la serata, tutto sarà preparato dalla classe (con la guida e l'aiuto dei collaboratori), dalla produzione dei piatti alla decorazione dei tavoli.



Gli ospiti arriveranno alle 18:30. Circa  $\frac{2}{3}$  dei posti disponibili dovrebbero essere commercializzati dalla classe/scuola. I restanti avventori saranno ospiti abituali e individuali del ristorante. Verranno serviti un aperitivo e un menu di 3 o 4 portate. L'evento terminerà al più tardi alle ore 22:00 e la classe/gli ospiti saranno congedati.



Verrà definito un prezzo fisso per il menu, bevande escluse. Il locale stabilirà il prezzo in accordo con la classe. Il ricavato andrà interamente al ristorante. L'azienda e la classe della scuola saranno sostenute da GastroGraubünden con un contributo di 300,00 CHF per ogni evento.

**Klassengastro** è un progetto di GastroGraubünden e delle sue sezioni regionali. Siete interessati? Allora contattateci, saremo lieti di aiutarvi nell'organizzazione:  
**info@gastrogr.ch • 081 354 96 96**

