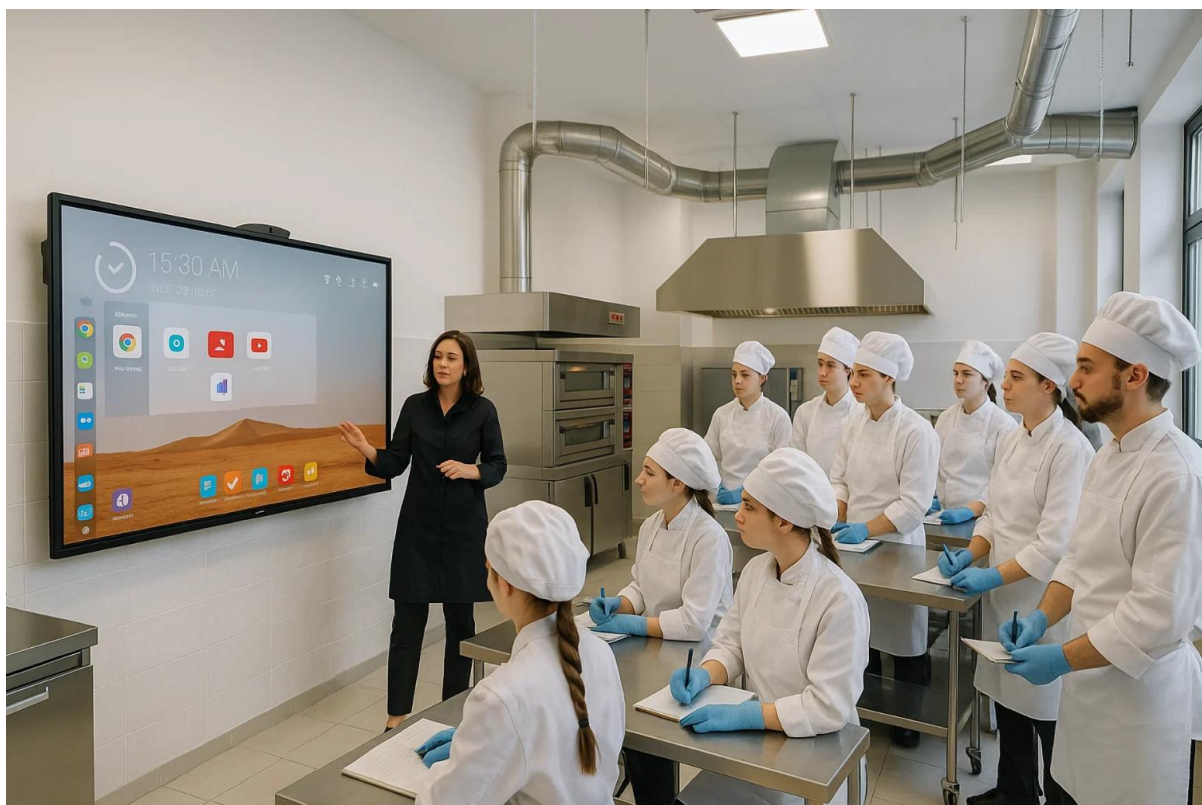


Laboratorio di Arte Bianca – Soluzione 2

Soluzione “ABX-AB2502”

Importo soluzione: **€ 138.737,08**

Codice MePA per acquisto intera soluzione: **ABX-AB2502**



Obiettivi Formativi

- **Realizzare un laboratorio completo per l'indirizzo enogastronomico** e della ristorazione, in grado di simulare fedelmente l'ambiente di una cucina professionale e di una sala ristorante.
- **Sviluppare competenze tecnico-pratiche** nelle fasi di preparazione, cottura, conservazione, impiattamento e servizio.
- **Fornire strumenti reali per l'apprendimento delle tecniche professionali** legate all'arte bianca, alla cucina, alla pasticceria e alla mise en place.
- **Promuovere l'educazione alla sicurezza, igiene e organizzazione** nelle attività legate al settore food & beverage.

Finalità Didattiche

1. Cucina professionale e arte bianca

- La dotazione di **forni, sfogliatrici, cutter, impastatrici planetarie, piani cottura, cappe e frigoriferi professionali** consente agli studenti di:
 - Realizzare preparazioni complesse in autonomia o in piccoli gruppi.
 - Sviluppare competenze nella **panificazione, pasticceria, cucina calda e fredda**.
 - Comprendere le logiche di workflow in cucina, dalla preparazione alla conservazione.

2. Igiene e lavaggio

- La presenza di **lavastoviglie industriali, tavoli di prelavaggio, doccette miscelatrici e pattumiere con coperchio a ruote** garantisce:
 - Il rispetto delle normative HACCP.
 - L'apprendimento delle pratiche di **sanificazione e gestione dei rifiuti**.

3. Servizio in sala e mise en place

- L'elevata quantità di **piatti, bicchieri, posate, caraffe, decanter e vassoi** consente di:
 - Simulare situazioni reali di servizio al cliente.
 - Esercitare la preparazione e la cura della tavola secondo standard alberghieri.
 - Favorire l'apprendimento del **galateo del servizio**, della gestione della clientela e della presentazione estetica.

4. Organizzazione e stoccaggio

- L'uso di **scaffalature, cassettiere, tavoli con gambe mobili e armadi refrigerati** permette:
 - L'organizzazione logistica degli spazi didattici.
 - L'adozione di buone pratiche professionali nella **gestione delle materie prime**.

Conclusione

La dotazione illustrata consente la creazione di un ambiente professionale completo e funzionale per la **formazione nel settore della ristorazione e dei servizi alberghieri**.

È perfettamente indicata per istituti con indirizzo:

- **Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**
- **Servizi commerciali con laboratorio food & beverage**
- **Corsi di formazione professionale per cuoco, aiuto cuoco, operatore sala/bar**

Questa soluzione include sistemi tecnologici utili a favorire l'inclusione e le pari opportunità per l'uso di metodologie didattiche innovative. Pensata per promuovere un apprendimento attivo e collaborativo.

Dettaglio tecnico della soluzione

Indicazione articolo	Quantità
Tavolo centrale per arte bianca	2
Tavolo su gambe	2
Cassetto per tavolo	2
Scaffale a 4 ripiani	2
Forno elettrico per pane e pasticceria trivalente 6 teglie	2
Cappa per forno di cui sopra	2
Sfogliatrice orizzontale da mt 2,5 - 3,0	2
Cutter / Mixer	2
Impastatrice planetaria	2
Placca ad induzione 1 focolari 1x2500 w tasti tattili	4
Fornello gas da banco - 4 fuochi 90	2
Microonde professionale GN 1/1 - Inox	2
Armadio frigorifero It 700/850 Positivo-Negativo	2
Lavastoviglie a capottina cesto 500x500 mm	2
Tavolo di prelavaggio "destro" per linea lavaggio	2
Pattumiera con coperchio su ruote	2
Doccetta con gruppo miscelatore	2
Piatto piano per ristorazione base	200
Piatto fondo per ristorazione base	200
Piatto dessert per ristorazione base	200
Sottopiatto	200
Bicchiere Acqua	240
Bicchiere Vino Rosso	240
Bicchiere Vino bianco	240
Vassoio in acciaio inox misura media	30
Vassoio in acciaio inox misura grande	20
Forchette serie carne per ristorazione	400
Coltelli serie carne per ristorazione	200
Cucchiari per ristorazione	200
Forchette per dessert	200
Coltelli per dessert	200
Cucchiari per dessert	200
Cucchiari per caffè	200
Forchette serie pesce per ristorazione	400
Coltelli serie pesce per ristorazione	200
Caraffe per acqua	48
Decanter	48

Ulteriori dettagli di prodotto, foto e i prezzi singoli sono richiedibili ai ns. uffici.

Prezzo Iva esclusa	Prezzo Iva inclusa
€ 138.737,08	€ 169.259,24



www.abintrax.com

ABINTRAX S.R.L. | Via Marina del Mondo, 62 | 70043 Monopoli (BA)
 P.iva [07644780723](https://www.07644780723.it) | Sdi [TRS3OH9](https://www.tr330h9.it) | PEC abintrax@pec.it
 Tel. +39 080 2149700 (ufficio commerciale)