

PROGRAMMA SVOLTO  
ANNO SCOLASTICO 2023/2024

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA  
PROGRAMMA SVOLTO NELLA CLASSE 3^ SEZ G indirizzo sala e vendita

DOCENTE: Audino Giuseppe

LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE: SALA BAR SMART, VOLUME 2, TRIENNIO.

RIPASSO E RECUPERO DEL PROGRAMMA DEL PRIMO BIENNIO.

**Modulo 1 :Il mondo della ristorazione**

1. Le aziende della ristorazione.

**Modulo 2 : Struttura e organizzazione dei locali**

2. La sala ristorante.
  3. Il bar.
  4. Il personale.
  5. La sicurezza e l'igiene.
- 

**Modulo 3 : L'offerta ristorativa**(livello avanzato)

**Le occasioni di servizio.**

1. Cocktail party;
2. Coffee Break.

**Il menu.**

1. La classificazione dei menu;
2. La costruzione del menu;
3. La carta dei vini e le altre carte.

**Il coordinamento tra i reparti.**

1. Le componenti dell'offerta ristorativa;
2. I rapporti tra i reparti;
3. Il coordinamento tra i reparti nel servizio banqueting.

**Modulo 4 : Il lavoro di sala**(livello avanzato)

**La mise en place della sala.**

1. Le fasi della mise en place;
2. La mise en place della tavola.

**Il servizio di sala.**

1. Abilità preliminari;
2. I metodi di servizio;
3. Lo sbarazzo.

**Il servizio della prima colazione.**

1. Orari e modalità del servizio;
2. I prodotti;
3. La mise en place;
4. Il momento del consumo;
5. Il servizio ai piani.

### **Il rapporto con il cliente.**

1. La prenotazione;
2. L'accoglienza;
3. La compilazione e il servizio della comanda;
4. La gestione dei reclami;
5. La presentazione del conto.

### **Modulo 5 : Operare davanti al cliente**(livello avanzato)

#### **Il servizio dei dessert**

1. La frutta;
2. I dolci;
3. La spinatura del pesce.

#### **La cucina di sala alla lampada**

1. L'attrezzatura;
2. La mise en place;
3. Preparazione di alcuni piatti alla lampada.

### **Modulo 6: Il lavoro di bar**(livello avanzato)

#### **Il servizio di bar.**

1. La mise en place del banco;
2. Riordino e pulizia del locale.

#### **La caffetteria**

1. Il caffè
2. Il cappuccino e altri derivati del caffè;
3. Il tè e gli altri infusi;
4. La cioccolata;
5. **Le bevande nervine**(argomento trattato anche in compresenza con S.C.A.).

#### **Le bevande alcoliche e analcoliche**(argomento trattato anche in compresenza con S.C.A.)

1. Gli aperitivi;
2. I liquori;
3. I distillati;
4. Le bevande analcoliche varie.

#### **I cocktails** (livello intermedio)

1. Definizione e composizione;
2. Categorie dei cocktails;
3. Preparazione e servizio;
4. I cocktails internazionali.

### **Modulo 7: Le basi della sommelieria**(livello intermedio)

#### **La produzione del vino.** (argomento trattato anche in compresenza con S.C.A.)

1. L'enologia;
2. Le fasi di produzione del vino;
3. Le vinificazioni;
4. Le denominazioni d'origine.

#### **Il servizio del vino**

1. L'organizzazione del servizio;
2. L'attrezzatura del sommelier;
3. La cantina;
4. La successione dei vini a tavola;
5. La decantazione;
6. Il servizio dei vini a tavola.

## PARTE PRATICA DI SALA E BAR

- Le fasi della mise en place della sala
- La vestizione del tavolo, stendere e piegare la tovaglia e il coprimacchia
- Le regole per la corretta mise en place del coperto secondo le esigenze del menù
- Il trasporto dei piatti, dei vassoi e dei bicchieri
- L'uso della clip e la disposizione delle vivande nel piatto
- Gli stili di servizio all'italiana, all'inglese, alla francese, alla russa e al buffet
- Lo sbarazzo dei piatti e della tavola
- Tecnica di taglio della frutta davanti al cliente (ananas, mela, kiwi, arancia, banana) per una composta di frutta nel piatto e una macedonia
- Tecniche di taglio dei dolci
- Tecniche di spinatura del pesce
- Servizio Buffet per un cocktails party e coffee break
- La stappatura del vino ed il servizio delle bevande al tavolo
- Servizio di un Continental breakfast e English breakfast al tavolo e con utilizzo del buffet
- Utilizzo dell'attrezzatura per la preparazione dei cocktails e preparazione di alcuni cocktails IBA
- Preparazione e servizio delle bevande calde
- Utilizzo dell'attrezzatura per la cucina di sala alla lampada
- Preparazione di alcuni piatti tradizionali alla lampada
- Servizi di sala di alcuni piatti, nei differenti stili, in collaborazione con il gruppo di cucina
- Il servizio del vino
- Principali tecniche di abbinamento cibo-vino

Soverato, 3 **GIUGNO 2024**

IL DOCENTE  
**AUDINO GIUSEPPE**

**Gli alunni:**

---

---

---