

PROGRAMMA SVOLTO
ANNO SCOLASTICO 2023/2024

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA
PROGRAMMA SVOLTO NELLA CLASSE 4^ SEZ F

DOCENTE: Aretino Antonio

RIPASSO E RECUPERO DEL PROGRAMMA DELL'A.S. PRECEDENTE

Il mondo della ristorazione

1. Le aziende della ristorazione.

Struttura e organizzazione dei locali

2. La sala ristorante.
 3. Il bar.
 4. Il personale.
 5. La sicurezza
-

La gestione informatizzata dell'azienda-

1. Presentazione.
2. Tipologie e funzionalità.
3. Vantaggi dell'informatizzazione dell'azienda.

Gestione degli acquisti

1. Acquisti ed economato.
2. Approvvigionamento e fornitori.
3. Magazzino e scorte.
4. Rete d'impresa.
5. Acquisto del vino.

Il vino

1. Rete di vendita del vino.
2. Acquisto del vino.
3. I marchi.
4. Scelta delle etichette.

Attrezzature per buffet e banchetti.

1. Abilità preliminari.
2. I metodi di servizio.
3. I tavoli e la loro disposizione

Catering e banqueting

1. Scelta della location.
2. Tipologie di servizio.
3. Eventi.

Distillati e liquori

1. Metodi di distillazione.
2. Produzione dei liquori.
3. La Grappa.
4. I Whisky.
5. Il Rum e la Tequila.
6. I liquori dolci.

Soverato, 06/06/2024

IL DOCENTE
Aretino Antonio

Gli alunni:
