

**PROGRAMMA SVOLTO  
ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

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

**DOCENTE: Aretino Antonio**

**LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE: SALA BAR SMART, VOLUME II BIENNIO.**

**LE TIPOLOGIE RISTORATIVE E LE FIGURE PROFESSIONALI DEL SETTORE SALA  
E BAR**

- Le aziende della ristorazione
- Le figure professionali nella sala e nel bar, ruoli e gerarchie

**LE FIGURE PROFESSIONALI CHE OPERANO NEL SETTORE ENOGASTRONOMICO  
E CARATTERISTICHE DELLE PROFESSIONI**

- Le nuove figure professionali del ramo di sala-bar e vendita
- Altre figure del mondo del bar
- Le altre figure professionali del settore addetto di sala-bar e vendita

**ELEMENTI DI DEONTOLOGIA PROFESSIONALE**

- La deontologia professionale e le norme di comportamento in sala

**LA CARTA, STRUMENTO DI VENDITA. LA COMANDA**

- Lista delle portate
- Lista delle bevande

**- NOZIONI DI BASE SUL VINO**

- L'antica storia del vino.
- Cos'è il vino.
- Le tecniche produttive del vino.
- Degustazione e abbinamento cibo-vino.

**- IL SOMMELIER**

- Il sommelier
- La cantina

**- I PRINCIPALI TIPI DI MENU LA COMANDA**

- Il menu
- Gli altri tipi di menu
- L'ordine delle portate in un menu
- La comanda

**- TECNICHE DI BASE DI SALA**

- La mise en place della sala
- La mise en place del coperto
- L'uso della clip
- Gli stili di servizio: all'italiana, all'inglese, alla francese, alla russa

- Il servizio a buffet o self service
- Come si sbarazza la tavola
- La ristorazione in albergo: il servizio della prima colazione continentale
- La manualità in sala: il taglio della frutta
- Cucina di sala
- Servizio ai piani o room service

**-TECNICHE DI BASE DI BAR.**

- Il caffè espresso e la regola delle 4 M
- Il cappuccino e le altre varianti del caffè
- I derivati dell'espresso
- Il tè e gli infusi
- La cioccolata
- Le attrezzature per la preparazione dei cocktails
- Guarnizioni e decorazioni. I cocktail mondiali. Le bevande e cocktail salutistici. Gli estratti. Bevande dietetiche.
- Distillazione acquaviti e liquori.
- 
- 

**PARTE PRATICA DI SALA/BAR e VENDITA**

- 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 macedonia
- La stappatura ed il servizio del vino e delle bevande al tavolo
- Servizio di una continental breakfast, al tavolo e con utilizzo del buffet
- Preparazione bevande calde, caffè e cappuccino e la prima colazione al bar
- Utilizzo dell'attrezzatura per la preparazione dei cocktails. Preparazione del caffè shakerato
- Alcune preparazioni servite in sala, nei differenti stili, in collaborazione con il gruppo di cucina

Soverato, 06/06/2024

IL DOCENTE  
**Aretino Antonio**

**Gli alunni:**

---



---



---