

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:
