1. LIstituto Professionale Statale per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera “Marsano”

Anno scolastico :2022/2023

Materia: Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore sala e vendita

Insegnante: Alba Giovanni

Classe: 1° I

Programma svolto

UD1 Ripasso generale programma del 1° anno; Etica professionale. Norme antinfortunistiche.

Igiene degli ambienti e cura della persona.

UD2 Personale di sala e bar ( compiti e capacità richieste). Controllo mantenimento e cura della

divisa. Attrezzature di servizio (cura e loro utilizzo appropriato). Rapporti con gli altri reparti di

ristorazione.

2° Modulo

UD1 La mise en place: il tovagliato. La posateria. La cristalleria. Il menage. Minuteria e

attrezzature specifiche.disposizione dei tavoli . Stesura del tovagliato. Organizzazione della sala.

Stesura e allestimento del tavolo da buffet. Approfondimento uso delle clips. Predisposizione dei

diversi coperti.

UD2. Approfondimento sulla struttura del ristorante i diversi reparti. Gli impianti. Gli arredamenti. I

diversi spazi e locali attigui.

3° Modulo

UD1 Il servizio delle piccole colazioni. . English breakfast. Continental breakfast.

Approfondimento delle materie prime, caffè, te, cacao.

UD2 Ripasso delle attrezzature di bar, macchina espresso, macina-dosatore. Organizzazione della

mise en place del bar per il servizio delle colazioni al bancone e al tavolo. Preparazione e servizio

del caffè, del cappuccino e della cioccolata calda tradizionale

Le diverse tipologie di piccola colazione e i loro diversi stili di servizio

mise en place.

UD1 Servizio di sala. I vari stili di servizio, all’italiana, all’inglese, alla russa, alla francese, metodi

diretti e indiretti.

il servizio di sala, le fasi preliminari, la comanda, il trasporto professionale dei

piatti e l’uso appropriato sul campo delle attrezzature, le tecniche di dèbarassage. Sapersi muovere

con sicurezza tra i vari reparti, saper effettuare con disinvoltura e in modo autonomo le varie attività

di servizio in sala

UD1 Il menu e la carta delle vivande. Capi servizio che contribuiscono alla stesura del menu.

UD1 Il Bar, spazi e attrezzature.

UD2 Il personale del bar, professionalità specifiche.

UD3 La dotazione del bar le

diverse mansioni come la mise en place del bar e i vari momenti della giornata lavorativa.

manutenzione e pulizia, conoscere il banco di lavoro con i suoi impianti.

UD2 I cocktails e le bevande miscelate, simulazione di preparazione e servizio.

Obiettivi:Saper riconoscere i diversi bicchieri, le dosi dei diversi prodotti, conoscere le attrezzature,

saper realizzare alcuni cocktails internazionali, sia con il mixing glass sia con lo shaker, saper allestire un buffet per aperitivi

Genova 16/06/2023 Prof.Alba Giovanni