

PROGRAMMA DI LABORATORIO DI SALA E VENDITA 5I

Anno scolastico: 2022/2023

MODULO I: Accoglienza (, pianificazione delle attività)

Ripasso : La sicurezza alimentare e la sicurezza sul lavoro

- ☒ La sicurezza alimentare
- ☒ Pulizia e disinfezione degli ambienti e attrezzature
- ☒ La sicurezza sul lavoro

MODULO : Tipologia e organizzazione delle aziende enogastronomiche

- ☒ Tipologie di aziende ristorative
- ☒ Tipologie di bar
- ☒ Le nuove tendenze
- ☒ L'organizzazione aziendale

MODULO : Altre topologie di aziende enogastronomiche

- ☒ Il catering
- ☒ Il banqueting
- ☒ La ristorazione collettiva

MODULO : Il menu

- ☒ Norme di composizione
- ☒ Gli schemi nella composizione dei menù
- ☒ Tipologia
- ☒ Collocamento e funzioni delle portate
- ☒ La successione dei vini a tavola
- ☒ Le diete alimentari
- ☒ I fattori che influenzano le scelte gastronomiche (fattori dietetici, fattori culturali)
- ☒ L'abbinamento tra cibo e vino
- ☒ Comunicare attraverso il menù

MODULO : La carta delle vivande

- ☒ Caratteristiche e composizione
- ☒ Gli alimenti che la compongono: caratteristiche uso e servizio

MODULO : Concetto di qualità totale (compresenza scienze degli alimenti)

- ☒ Riconoscere la qualità
- ☒ La qualità percepita
- ☒ Sistemi di qualità
- ☒ I prodotti regionali di qualità
- ☒ I presidi slow food
- ☒ Le etichette alimentari
- ☒ I diversi aspetti della qualità alimentare

- ☒ Dalla quantità alla qualità
- ☒ Valutare la qualità
- ☒ La qualità nell'approvvigionamento
- ☒ Qualità enogastronomica e ristorazione etica e sostenibile
- ☒ Determinare il prezzo di vendita in relazione alla qualità proposta

MODULO : Viticoltura Enologia (livello avanzato)

- ☒ La produzione del vino
- ☒ Enologia
- ☒ Tecniche di vinificazione.
- ☒ Normativa nazionale e comunitaria
- ☒ Nuova e vecchia classificazione
- ☒ Disciplinari di degustazione
- ☒ Etichetta
- ☒ Il calcolo calorico del cocktail
- ☒ Attrezzatura.
- ☒ Viticoltura regionale e nazionale
- ☒ Tecniche di abbinamento cibo/vino con analisi sensoriale guidata.
- ☒ I vini speciali
- ☒ I vini liquorosi
- ☒ Champagne e spumanti
- ☒ La birra

MODULO : Il bar e suoi prodotti (miscelazione avanzata)

- ☒ I liquori
- ☒ La distillazione e i distillati
- ☒ Definizione e composizione
- ☒ Le tecniche di miscelazione
- ☒ La cultura del bere miscelato

MODULO : La gestione e la creazione delle carte accessorie

- ☒ La carta dei vini
- ☒ La carta dei formaggi
- ☒ La carta delle vivande
- ☒ La carta del bar

MODULO : Degustazione

- *analisi organolettica, sensoriale del vino.*
- *Conoscenza dei principali vini liguri e abbinamento cibo vino*
- ☒ Compilazione di una Scheda Tecnica AIS per vino e cibo e conseguente analisi e studio

Gestione eventi

- ☒ Momenti di servizio

- ☐ La proposta banchetto
- ☐ Gestione organizzativa evento

MODULO : Il reparto sala e bar

- ☐ Requisiti strutturali, arredi e dotazione

MODULO : Il reparto sala

- ☐ I momenti del servizio: l'aperitivo, il servizio dei formaggi, il servizio delle insalate.
- ☐ Il trancio in sala "grosses pieces"
- ☐ Il servizio alla lampada ,ricette dolci e salate
- ☐ Caratteristiche e utilizzo

MODULO : La preparazione di eventi e la gestione delle aziende turistico ristorative

- ☐ La pianificazione del lavoro
- ☐ La vendita di un evento speciale, il servizio
- ☐ La preparazione della sala
- ☐ Il buffet
- ☐ La mise en place dei tavoli
- ☐ Forme di gestione delle attività turistico-ristorative e nuove tendenze
- ☐ Le risorse umane
- ☐ Le principali normative del settore
- ☐ Il valore strategico dell'approvvigionamento e della gestione del magazzino

MODULO : L'offerta enogastronomica: comunicare l'offerta enogastronomica

- ☐ I mezzi di comunicazione
- ☐ Gli strumenti di vendita
- ☐ Determinare l'offerta enogastronomica
- ☐ Gestione dei reclami