

Programmazione anno scolastico 2019/2020

Classe: 1H

Docente: Nobili Federica

Materia: Laboratorio sala-vendita

Modulo 1 le aziende della ristorazione

- La classificazione delle aziende ristorative
- La ristorazione commerciale
- La ristorazione collettiva
- Catering e banqueting

Modulo 2 l'organizzazione del personale

- Le figure professionali della ristorazione
- Le figure manageriali
- Gli addetti dei reparti sala e caffetteria
- Gli addetti del reparto bar
- comportamento ed etica professionale

Modulo 3 la sicurezza e l'igiene

- l'igiene della persona
- l'igiene degli ambienti e delle attrezzature
- la salubrità degli alimenti
- la normativa sull'igiene dei prodotti alimentari

Modulo 4 la sala ristorante

- la struttura del reparto
- il mobilio
- i requisiti igienici degli ambienti
- la biancheria
- l'attrezzatura di sala
- l'attrezzatura per il servizio della prima colazione
- i requisiti igienici dell'attrezzatura

Modulo 5 la mise en place della sala

- le fasi della mise en place

- la mis en place della tavola
- la mis en place del coperto
- gli stili di servizio
- il servizio a buffet
- il servizio della prima colazione
- il menu

Il Docente

Federica Nobili