

PROGRAMMA DI SALA E VENDITA SVOLTO NELLA CLASSE 2 D
anno scolastico 2019/2020

Prof. SABATINO GIUSEPPE

Ripetizione argomenti trattati nell'anno precedente A.S

-IL MONDO DELLA RISTORAZIONE

-LE DIVERSE FORME DI RISTORAZIONE : Commerciale-collettiva-neoristorazione

-IL RISTORANTE

-I LOCALI DEL RISTORANTE – Il personale che opera al ristorante – L'attrezzatura- Mobilio – Biancheria – Offerta ristorante

-LA PROFESSIONE DELL'OPERATORE DI SALA

-La mise en place – i diversi stili di servizio – Il servizio delle prime colazioni – Il rapporto con il cliente -Lo sbarazzo

-Il bar -le aree di lavoro di un bar –il personale che opera al bar – l'attrezzatura del bar – i particolari del bancone bar – la caffetteria

ARGOMENTI TRATTATI NEL NUOVO ANNO SCOLASTICO

LA SICUREZZA negli ambienti di lavoro attraverso la **sicurezza alimentare HACCP** e la sicurezza sul posto di lavoro

Rischi e infortuni nella ristorazione.

- IL VINO

-Le diverse fasi della produzione del vino -vendemmia –pigiatura –diraspatura –torchiatura – fermentazione – illimpidimento –stabilizzazione –conservazione –invecchiamento – imbottigliamento

-I diversi tipi di vinificazione –in bianco –in rosso –rosee –macerazione carbonica

- La cantina e la disposizione dei vini –la carta dei vini

-Il servizio del vino e relativa temperatura di servizio

- **la spumantizzazione** metodo classico e metodo charmat

La piramide geo qualitativa del vino.

-BAR -mise en place del banco –riordino e pulizia

-I prodotti più in uso al bar –caffè –infusi vari –cioccolata –aperitivi –amari

-I frappe e i frullati

-I COCKTAIL –la corretta composizione dei cocktail –le modalità di dosaggio ,preparazione e servizio –categorie dei cocktail -i principali cocktail internazionali

-I VARI MOMENTI DI SERVIZIO IN UNA GRANDE AZIENDA ALBERGHIERA

-Gli orari di servizio –l'organizzazione del personale.

PERIODO COVID : (ARGOMENTI TRATTATI CON VIDEO LEZIONI)

- Il taglio della frutta
- La birra, le diverse fasi di lavorazione
- La distillazione – i distillati più in uso –il gin –il whisky –il rum –
- La lista delle vivande, indagine di mercato prima di redigerla
- I menù , tipologie e caratteristiche tecniche.
- La comanda, utilità e modalità di compilazione.

-ELABORATI DEI LABORATORI

-PIATTI ALLA LAMPADA

Farfalle acciughe pinoli e gamberetti
Ravioli ricotta e spinaci su letto di spinaci
Zuppa di pesce
Scaloppine di vitello ai vari modi
Pennette zucchine e gamberetti
Pollo al curry
Risotto salsiccia e zafferano
Dadolata di manzo in camicia di crudo
Mezze maniche spada e melanzane
Ananas flambe' con stecche di vaniglia
Carbonara flambe'
Pere in salsa di cioccolata

-COCKTAIL

-Americano -Negroni -Alexander -Grasshopper -Dry martini -Spritz veneziano -Manhattan
- Daiquiri – irissh coffee –mojito – cuba libre –Champagne cocktail – Bellini -
Margarita – Bacardi – Black Russian – Moscow Mule – tequila sunrise .
Caffetteria con particolare attenzione ai cappuccini.

L'Insegnante

gli alunni