

PROGRAMMA SVOLTO NELL' A. S. 2019 -2020

CLASSE 3 SALA VENDITA SEZ. G

**MATERIA- LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E
VENDITA DOCENTE – NOBILI FEDERICA**

MOD. 1= APPROFONDIMENTO E RECUPERO BLOCCHI TEMATICI GENERALI GIA' AVVIATI NEL BIENNIO E IN PARTICOLARE.:

- CLASSIFICAZIONE DEI BAR, ATTREZZATURE, USO E MANUTENZIONE DI ESSI
- IGENE PERSONALE E DEI LOCALI
- LA SICUREZZA SUL LAVORO, RESPONSABILITA DEGLI OPERATORI.
- ESECUZIONE DELLA CAFFETTERIA
- LE BIBITE ANALCOLICHE , LE BEVANDE CALDE
- GLI APERITIVI, VERMOUTH. ,BITTER, E GLI ANALCOLICI
- LA MISE EN PLACE DEL BAR
- L'ORGANIGRAMMA DI BAR E DI SALA.- COMPETENZE E MANSIONI
- LA MISE EN PLACE DEL TAVOLO, E SISTEMAZIONE DEL MATERIALE OPERATIVO.
- I VARI STILI DI SERVIZIO – ITALIANA- AL GUERIDON- ALL'INGLESE- A BUFFET-
- ALLA FRANCESE.
- LE PRECEDENZE DEL SERVIZIO- LO SBARAZZO E IL RIMPIAZZO NEI SERVIZI
- LA SUCCESSIONE DELLE VIVANDE NELLA COMPILAZIONE DEL MENU' - IL TAGLIO DELLA FRUTTA FRESCA DAVANTI AL CLIENTE.

MOD.2= I MENU' E LA LISTA DELLE VIVANDE

- SIGNIFICATO DEL MENU'
- ALCUNE REGOLE DA RISPETTARE NELL'ELABORAZIONE DI ESSO
- I VARI TIPI DI MENU'
- IL MENU' COME STRUMENTO DI VENDITA E DI COMUNICAZIONE - LA MODULISTICA E LA COMANDA.
- L'ARTE DELLA COMUNICAZIONE IN SALA, LE PRENOTAZIONI.
- LE REGOLE DELL'ACCOGLIENZA.

MOD. 3 =LA CUCINA DI SALA- IL FLAMBEE'

- TECNICHE DI PREPARAZIONE ALLA LAMPADA
- TECNICHE DI COTTURA ALLA LAMPADA
- TUTTE LE PROPOSTE CULINARIE ABBINATE CON LA CLASSE DI CUCINA - ALCUNE RICETTE PREPARATE AL LABORATORIO DAVANTI AL CLIENTE.
- PRIMI PIATTI – FUSILLI ALL'AMATRICIANA, RIGATONI H. DE LA VILLE,
- PASTA CON GAMBERI E ZUCCHINE, RISOTTO CON SALSICCIA E ZAFFERANO, - PACCHERI CON PESCE SPADA E PACHINI, FUSILLI ALLA CARBONARA.
- SECONDI PIATTI- SCALOPPINE AL MARSALA , LIMONE , VINO BIANCO. FILETTO VORONOFF, SCAMPI ALLA DIAVOLA, SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

FILETTO DI PLATESSA ALLA PROVENZALE. PETTO DI POLLO AL CURRY.

- DESSERT- CREPES SUZETTE, PERE DEL BUONGUSTAIO, SPICCHI DI MELA
- VERDE AL MELOGRANO.

MOD. 4= IL TRANCIO , IL TAGLIO E LE ALTRE PREPARAZIONI

- IL TAGLIO DELLA FRUTTA FRESCA DAVANTI AL CLIENTE (MELE , PERE, KIWI - ARANCE, BANANE, ANANAS, POMPELMO.
- IL TAGLIO DEI DESSERT
- CENNI SUL TAGLIO DEI FORMAGGI
- IL TRANCIO DEL PESCE
- ORGANIZZAZIONE MISE EN PLACE E SERVIZIO.

MOD. 5- L'ENOLOGIA

- LE ORIGINI DEL VINO, CICLO BIOLOGICO DELLA VITE, LA FERMENTAZIONE
- LE VINIFICAZIONI, TRATTAMENTI E MALATTIE, TRAVASI COLMATURE, INVECCHIAMENTO E IMBOTTIGLIAMENTO.
- LE ETICHETTE E LE BOTTIGLIE
- LA CLASSIFICAZIONE DEI VINI- I.G.T.- D. O. C.- D. O. C. G. – RISERVA - LA TEMPERATURA DI SERVIZIO, IL SERVIZIO, LA DECANTAZIONE. - LA CANTINA –IL SOMMELLIER- LA LISTA DEI VINI
- CENNI SULL' ABBINAMENTO CIBO VINO.

MOD. 6 – I SERVIZI NELLA RISTORAZIONE MODERNA

- SERVIZI ALLA CARTA, INGLESE, FRANCESE, GUERIDON, AL PIATTO, AL BUFFET, COFFEE BREAK, CATERING.
- LE PRIME COLAZIONI - ENGLISH E CONTINENTAL BREAKFAST - CENNI SULLE DECORAZIONI A TAVOLA.

MOD. 7- IL BAR

- TUTTI I NERVINI E LE ALTRE BEVANDE CALDE
- GLI ANALCOLICI E I SOFT DRINK
- L' ASPETTO MERCEOLOGICO DI TUTTI I PRODOTTI IN USO AL BAR
- LE ACQUAVITI O DISTILLATI, LA DISTILLAZIONE, L'ALAMBICCO, TUTTI - I PROCESSI DELLA DISTILLAZIONE.
- LA CLASSIFICAZIONE DEI DISTILLATI
- ALCUNI DISTILLATI.- COGNAC-BRANDI-ARMAGNAC-GRAPPA-GIN – VODKA-
- TEQUILA- CACHACA – RUM – KIRSCH- E I VARI TIPI DI WHISKY –
- ASPETTO MERCEOLOGICO DEI PRINCIPALI LIQUORI .- AURUM- COINTREAU- - GRAND MARNIER- KALUA – TIA MARIA – MARASCHINO – SAMBUCA .
- GLI AMARI- CLASSIFICAZIONE , CARATTERISTICHE E SERVIZIO
- GLI APERITIVI – I VINI LIQUOROSI – I VINI APERITIVI
- LA SPUMANTIZZAZIONE – VARI METODI, PRODUZIONE , E SERVIZIO
- LO CHAMPAGNE- TUTTA LA PRODUZIONE
- I COCKTAIL I. B .A. – ALEXANDER- AMERICANO- BACARDI- BELLINI - BLODY MARY

- BUKS FIZZ- CHAMPAGNE COCKTAIL- DAIQUIRI- FLORIDA- FROZEN DAIQUIRI- GARIBALDI- GRASSOPHER - IRISH COFFE- MANATTHAN- MARGARITA- MARTINI DRY
- NEGRONI- PARADISE- PINA COLADA- PLANTER PUNCH - SINGAPORE SLING- TEQUILA SUNRISE- CAIPIRINA- MOITO- CUBA LIBRE- CAIPIRINA, ESPRESSO MARTINI .ROSSINI. LA SANGRIA.
- RICETTE GRAMMATURE, ASPETTO MERCEOLOGICO, PROCEDIMENTO, DECORAZIONI, CATEGORIA E SERVIZIO..
- L’H.A.C.C.P.- PREVENZIONE E CONTROLLO NELLA RISTORAZIONE. LE NORME DI SICUREZZA E IGIENE IN AZIENDA .
- DURANTE L’ANNO SCOLASTICO SONO STATE EFFETTUATE DUE ESERCITAZIONI PER SETTIMANA NEI LABORATORI .
- INOLTRE SONO STATE EFFETTUATE DELLE MANIFESTAZIONI ESTERNE PRESSO IL CENTRO CONVEGNI LA NUVOLA DI ROMA DOVE GLI ALUNNI SI SONO DISTINTI PER LA PROFESSIONALITA' E SERIETA' QUESTE DAL PUNTO DI VISTA DIDATTICO SONO STATE MOLTO IMPORTANTI PER I RAGAZZI PERCHE’ HANNO AVUTO LA POSSIBILITA’ DI STARE A CONTATTO CON PERSONE ESTRANEE ALLA SCUOLA, E DI TOCCARE CON MANO LA REALTA' ESTERNA .

IL DOCENTE
FEDERICA NOBILI