

PROGRAMMA DI - SALA E VENDITA – SVOLTO NELLA CLASSE 1 SEZ a

- ANNO SCOLASTICO 2021/2022

Prof. Sabatino Giuseppe

- IL MONDO DELLA RISTORAZIONE
- **La Ristorazione Commerciale** - Modelli di ristorazione – ristorazione tradizionale – ristorazione collettiva – neo ristorazione
- **La ristorazione collettiva** – Catering stabile, occasionale, a bordo.
- IL RISTORANTE
- **La sala ristorante** – struttura e progettazione degli spazi, mobilio, pulizia della sala, l’office, la caffetteria, dispensa, magazzino, cantina del giorno.
- **L’attrezzatura** – biancheria, posateria, cristalleria, porcellane, attrezzatura per il servizio, dotazione professionale.
- **Gli attori della ristorazione** – requisiti professionali, gerarchia del personale del ristorante tenuta di servizio, comportamento e etica professionale.
- **L’offerta del ristorante** - I momenti di servizio nei ristoranti e nei bar – breakfast, lunch, dinner, super, piano di lavoro del personale.
- **La mise en place** – mise en place di consolle, tavoli, gueridon, stesura della tovaglia, mise en place coperto base, uso delle clips.- come portare i piatti.
- **Il servizio** – abilità preliminari del cameriere, servizio all’Italiana, all’Inglese, alla Francese, al gueridon, a buffet, priorità di servizio, lo sbarazzo.
- **La comanda**
- IL BAR
- **Il barman e il bar** , - la brigata del bar, la tenuta di servizio, tipologie di bar.
- **Il banco bar e la mise en place** – le aree di lavoro del bar, caratteristiche del bancone, dell’office, dell’area esterna, la mise en place in base alle diverse situazioni e orari, la pulizia. Mise en place per preparazione cocktail.
- **La caffetteria** – Il caffè dalla pianta alla tazza, il thè dalla pianta alla tazza, il cacao dalla pianta alla tazza.
- L’IGIENE E LA SICUREZZA DELL’AMBIENTE DI LAVORO.
- **L’igiene, l’HACCP** – L’igiene della persona e dei locali, l’haccp in generale,

IN LABORATORIO:

- **Mise en place del tavolo, della sala, del bar.**
- **Caffetteria e infusi vari**
- **Gli stili di servizio**
- **Il taglio della frutta**
- **Mise en place per cocktail**
- **Esercitazione su come portare i piatti, come usare le clips, come porsi al cliente.**
- **A ogni esercitazione è stato effettuato il servizio e relativa degustazione dei piatti preparati dal gruppo di cucina.**

L’Insegnante.

Giuseppe Sabatino