

# **Programma didattico**

Classe: I D

Materia: sala e vendita

Docente: Alberto Gentili

## **Modulo 0-1 pubblici esercizi**

-Le società commerciali

## **Modulo 1 il reparto di sala ed i locali annessi**

-Il ristorante e i vari reparti

-le aree accessorie alla sala da pranzo

-la sala da pranzo-

-caratteristiche strutturali di una sala da pranzo

-l'arredamento della sala ristorante

-i tavoli

-le prolunghe

-le sedie

-il mobile di servizio o panadora

-i gueridòn

-carrelli per servizi particolari

-la dotazione di sala

-il tovagliato

-la cristalleria

-la posateria

-materiali vari per il servizio e porcellana

## **Modulo 2 igiene nel reparto e norme antinfortunistiche**

L'HCCP

## **Modulo 3 il personale e il reparto di sala**

La brigata di sala

- il cameriere e la sua professione
- la brigata di sala
- la divisa del personale di sala
- le figure professionali della brigata di sala
- caratteristiche professionali
- i rapporti con l'ambiente di lavoro
- i rapporti con la clientela
- l'accoglienza
- vari tipi di cliente

L'etica professionale

- norme generali di comportamento e di presenza

## **Modulo 4 insalate**

-servizio

Preparazione

-le salse

## **Modulo 5 il bar**

-vari tipi di bar

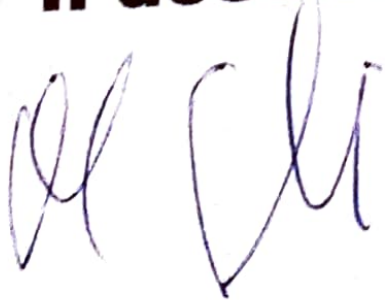
Le aree di servizio del bar

- il banco bar
- l'office
- le zone interne ed esterne
- le attrezzature e utensili del bar
- i ferri del mestiere
- la pulizia
- il personale addetto al servizio del bar
- il personale del bar
- la divisa del personale di bar

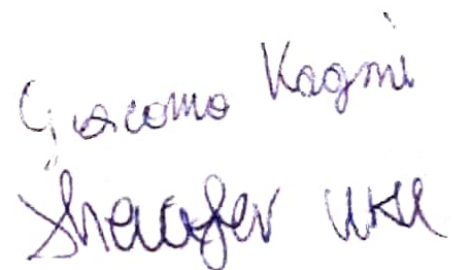
## **Modulo 6 le bevande**

- L'acqua
- le bevande analcoliche
- succo di frutta
- gli sciroppi
- i frullati e frappè
- il caffè e cappuccino
- storia del caffè
- altre bevande calde
- latte
- cacao
- tè

## **Il docente**

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'A. Di'.

## **Gli alunni**

Two handwritten names in blue ink: 'Giuseppe Kogni' and 'Shreyas Uke'.