

I. P. S. S. E. O. A. – COSTAGGINI - RIETI
PROGRAMMA SVOLTO NELL' ANNO SCOLASTICO 2021/22
CLASSE PRIMA SEZ. – G
DOCENTE - LIDO DI MARCANTONIO

LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE - SALA VENDITA

MODULO = 0 – L'ACCOGLIENZA

L'inserimento nella nuova scuola – conoscenza, socializzazione con figure che rappresentano i diversi spazi nella struttura scolastica e nella città .

MODULO 1 - ORGANIGRAMMA E ETICA PROFESSIONALE

Il personale di sala.: organigramma completo, requisiti e compiti di ogni singola figura.

L' etica professionale, la divisa, la presenza, le qualità morali, norme di comportamento, igiene professionale con riferimento all'etica e normative vigenti.

MODULO 2 –LA SICUREZZA E L'IGIENE

La sicurezza negli ambienti di lavoro, la prevenzione degli infortuni,

La segnaletica di sicurezza, nozioni di primo soccorso

La salubrità degli alimenti, normativa sull'igiene dei prodotti alimentari, metodo di autocontrollo HACCP

MODULO 3 – IL RISTORANTE E LE ATTREZZATURE

La struttura del reparto di sala, requisiti generali.

Il mobilio , la biancheria, la posateria, la cristalleria, la porcellana ,e altre attrezzature in dotazione della sala ristorante.

I locali adiacenti alla sala – alla cucina – alla caffetteria- alla dispensa e cantina del giorno.

MODULO 4 – LE ABILITA DI BASE ,IL SERVIZIO

Momenti del servizio in sala., servizi particolari. Abilità preliminari..

Gli stili di servizio.: inglese – francese – gueridon o alla russa – buffet e self service .

La mise en place .- la mise en place della tavola , del gueridon , , vari tipi di mise en place .
Alcune regole di servizio , - le varie fasi del servizio , - le precedenze o priorità .
Lo sbarazzo e il rimpiazzo .

MODULO 5 – OPERARE DAVANTI AL CLIENTE

Il sommelier.

Il servizio delle bevande, : varie fasi del servizio .

Il servizio dei dessert in sala - taglio e relativo servizio.

I tagli della frutta davanti al cliente : mele, pere .,banane , kiwi , ananas e arancia,..

MODULO 6 - IL BAR

Il bar, l'office del bar, la mise en place del bar, il lavoro in generale al bar.

I ferri del mestiere, - le varie attrezzature, gli utensili, i bicchieri uso di essi.

La caffetteria e bevande calde – il caffè, origini, storia, caratteristiche merceologiche, lavorazione, servizio di essi al bancone e al tavolo.

Esecuzione e servizio di caffè., cappuccino, latte macchiato, decaffeinato, orzo, mascherina ;; te al latte e al limone, cioccolata calda.

Le bevande analcoliche: spremute- bibite- frullati misti.- –preparazione, servizio.

Introduzione al fascino del bere miscelato (i cocktail) esecuzione e servizio di un cocktail I.B.A..

Per tutte le preparazioni del gruppo di cucina sono state effettuate esercitazioni pratiche con servizio in sala. Esercitazioni pratiche e relativo servizio al bar.

Lezioni frontali teoriche per la parte teorica del programma e per presentare le varie esercitazioni.

Verifiche orali , scritte e pratiche.

RIETI 05-06-2022

GLI ALUNNI

Simone Luvaro
Emily Spinticchio
Giordano Maria Ferraioli

IL DOCENTE

LIDO DI MARCANTONIO

Luigi Morat