

PROGRAMMA DI SALA E VENDITA SVOLTO NELLA CLASSE 2 C
anno scolastico 2021/2022

-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.

- Il taglio della frutta
- La birra, le diverse fasi di lavorazione
-

- 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
 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 cioccolato

-COCKTAIL

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

Gli alunni

Leonardo Spallone
Nico Verita
Tommaso Petrucci

