

PROGRAMMA DI
SALA E VENDITA
Volto nell'anno scolastico 2021/2022 classe 2° e

Prof. SABATINO GIUSEPPE

Ripetizione argomenti trattati nell'anno precedente A.S

-IL MONDO DELLA RISTORAZIONE

-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

Il caffè dalla pianta alla torrefazione

ARGOMENTI TRATTATI NEL NUOVO ANNO SCOLASTICO

-IL TAGLIO DELLA FRUTTA

-IL SERVIZIO DELLE PRIME COLAZIONI

- IL VINO

Sistemi di potatura della vite

-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

-il sommelier

- 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

-BAR -mise en place del banco –riordino e pulizia

-I prodotti più in uso al bar –caffè –infusi vari –cioccolata –aperitivi –amari –la birra

-I frappe e i frullati

La birra, le fasi di produzione,

-La distillazione –i distillati più in uso –il gin –il whisky –il rum – Cognac . Il vermouth

-I COCKTAIL –la corretta composizione dei cocktail –le modalità di dosaggio ,preparazione e servizio –categorie dei cocktail -i principali cocktail internazionali

La classificazione dei cocktail

-I VARI MOMENTI DI SERVIZIO IN UNA GRANDE AZIENDA ALBERGHIERA

La comanda, modalità di compilazione e gestione

Il menu' e la lista delle vivande

-ELABORATI NEI LABORATORI

-PIATTI ALLA LAMPADA

Scaloppine al limone

Carbonara flambè

Pollo al curry

Risotto salsiccia e zafferano

Dadolata di manzo in camicia di crudo

Pennette zucchine e gamberetti

Ananas flambè

Filetto di branzino alle olive

Crepes suzette

Paccheri primavera

Mezze maniche pesce spada e melanzane

-COCKTAIL

-Americano - Negroni - Alexander - Grasshopper sex on the beach - Margarita - black russian – white russian – moscow mule – bramble – dry martini – espresso martini - Tequila sunrise - b 52 - irisch coffee – mojito – cuba libre – pina colada – planter's punch - Bloody mary – caipirinha – caipiroska – spritz veneziano – champagne cocktail – long island ice tea

Caffetteria con particolare attenzione ai cappuccini.

L'insegnante

Giuseppe Sabatino