

PROGRAMMA DI  
SALA E VENDITA

Volto nell'anno scolastico 2021/2022 classe 2° f

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**