

**I. P. S. S. E. O. A. -- RIETI**

PROGRAMMA SVOLTO NELL' ANNO SCOLASTICO 2021/2022  
CLASSE TERZA SALA VENDITA SEZ. G  
DOCENTE - LIDO DI MARCANTONIO  
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE - SALA VENDITA

---

**MODULO = 0- APPROFONDIMENTO BLOCCHI TEMATICI GENERALI AVVIATI NEL BIENNIO E IN PARTICOLARE .:**

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.

La prevenzione antinfortunistica.

L'autocontrollo alimentare e l'igiene degli alimenti.

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

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

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

Il menu come strumento di vendita, la comanda.

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 , -lo sbarazzo e il rimpiazzo.

Le precedenza o priorità di servizio.

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

Il servizio e mise en place delle colazioni – continentale e anglosassone, modalità di servizio e prodotti.

L'organigramma del bar requisiti e mansioni.

La classificazione dei bar.

Il bancone, 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, il te , origini, storia, caratteristiche merceologiche, lavorazione, servizio di essi al bancone e al tavolo.

## **MODULO 1 - COMUNICARE CON IL CLIENTE**

Le prenotazioni

L'accoglienza del cliente al ristorante

Il cliente a tavola, la presa della comanda, servizio

Gestione reclami e congedo

## **MODULO 2 –I DISTILLATI, LIQUORI E APERITIVI**

La distillazione, l'alambicco., ( continuo e discontinuo)

I diversi sistemi di distillazione, le parti dell'acquavite, dopo la distillazione.

La qualità di un'acquavite, classificazione dei distillati in base alla materia prima utilizzata.

invecchiamento, classificazione, tecniche di servizio, bicchiere e temperature servizio.)

Armagnac, brandy, cognac, grappa, vodka, whisky- whiskey, gin, rum, tequila, calvados, kirsh,

Storia, preparazione, classificazione e servizio degli aperitivi

I vermouth, i bitter, aperol,

## **MODULO 3 – ENOLOGIA**

La vite, il ciclo riproduttivo, le fasi della produzione del vino,

La fermentazione, vari tipi di vinificazioni (bianco, rosso, rosato e macerazione carbonica)

Pratiche di cantina, invecchiamento, correzioni, stabilizzazioni.

Classificazione dei vini, le etichette, il servizio, la decantazione.

Lo champagne ( le fasi della produzione dalla raccolta alla bottiglia ).

Lo spumante fasi produzione e servizio.

La cantina e le varie bottiglie del vino

Le alterazioni e malattie del vino

I vini passiti

La normativa del settore vitivinicolo, normativa nazionale e comunitaria

Il servizio dei vini, presentazione, apertura e servizio del vino, dello spumante a tavola

Analisi organolettica dei vini (esame visivo, esame olfattivo, esame gustativo ) con schede a.i.s.

## **MODULO 4 – I SERVIZI SPECIALI**

Sevizio delle insalate e relative salse.

Il trancio del pesce e della carne

Il taglio dei dessert

Il taglio della frutta davanti al cliente ( mele, pere, arance, ananas, kiwi, banane)

I buffet

La cucina di sala ( il flambee' ) , tecniche di preparazione e cottura

Alcune ricette preparate in laboratorio- Carbonara , Amatriciana, scaloppine ai vari modi, farfalle alla vodka, petto pollo al whisky, risotto salsiccia e zafferano, rigatoni h. ville, linguine con scampi e pachino, dadolata di manzo in camicia di crudo, crepes suzette, pesche e ananas flambé , orata con pachini e erba cipollina, e scampi flambe, saltimbocca alla romana.

## **MODULO - 5- COCKTAIL IBA**

Alcuni cocktail I.b.a preparati al bar

Martini dry, alexander, golden cadillac , grassoppher , bacardi , daiquiri , bellini , rossini , tintoretto, white russian , black russian , irish coffee , bloody mary , paradise , spritz veneziano , espresso martini, negroni, americano , mimosa, sex on the beach , alexander , mojito , mojito analcolico.

## **MODULO 6 – APPROFONDIMENTI**

### **ED. CIVICA e UDA TECNICA**

I disciplinari di produzione, decalogo enogastronomico locale, produzioni locali disciplinate e riconosciute a marchio

I prodotti a marchio, requisiti.

Il cibo e gli obiettivi dell'agenda 2030,- La riduzione degli sprechi,

I vantaggi del km zero, Enogastronomia un'opportunità per valorizzare il made in Italy - Elaborazione dei menu).

Corso sulle norme di sicurezza, iter formativo con rilascio certificazione HACCP e sicurezza.

Durante l'anno sono state effettuate in media due esercitazioni settimanali in laboratorio, inoltre sono state fatte alcune esercitazioni esterne per enti pubblici.

Per tutte le preparazioni della terza 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

Ilaria Saturnini  
Marigrella Syria  
Genof. Storel

IL DOCENTE

**LIDO DI MARCANTONIO**

*Lido Di Marcantonio*