

## I . P . S . S . E . O . A . - COSTAGGINI -RIETI

PROGRAMMAZIONE SVOLTA NELL'A. S. 2021/2022

### **CLASSE 4 SALA VENDITA SEZ. G**

MATERIA- LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE **SALA E VENDITA**

**DOCENTE – Federica Nobili**

### **PROGRAMMAZIONE**

APPROFONDIMENTO BLOCCHI TEMATICI GENERALI GIA' AVVIATI NEL BIENNIO E TERZO ANNO IN PARTICOLARE.

MOD. A= IL SERVIZIO IN GENERALE

- L'ORGANIGRAMMA DI SALA E BAR REQUISITI E COMPITI - ETICA PROFESSIONALE IGIENE DEI LOCALI E PERSONALE.
- LE ATTREZZATURE DELLA SALA RISTORANTE E DEL BAR. - LA MISE EN PLACE DEL TAVOLO, DEL GUERIDON DEL BAR - LO SBARAZZO E LE PRECEDENZE DI SERVIZIO.
- I VARI STILI DI SERVIZIO – INGLESE –FRANCESE – ITALIANA – RUSSA – BUFFET.

MOD 1 = IL SERVIZIO ALLA CARTA -  
LA MODULISTICA E LA  
COMANDA.

MOD. 2 = LA CUCINA DI SALA- IL FLAMBEE'

- TECNICHE DI PREPARAZIONE ALLA LAMPADA - TECNICHE DI COTTURA ALLA LAMPADA.
- ALCUNE RICETTE PREPARATE AL LABORATORIO DAVANTI AL CLIENTE. - PRIMI PIATTI –
- MEZZE MANICHE CON GAMBERI E ZUCCHINE – ORECCHIETTE CON SALSICCIA E BROCCOLI – FARFALLE PACHINI E PANCETTA – MEZZE MANICHE ALL'ORTOLANA – PASTA CACIO E PEPE – LINGUINE CON GAMBERI E PACHINI – PACCHERI CON PESCE SPADA E PACHINI
- SECONDI PIATTI-
- SCALOPPINE AL MARSALA,AL LIMONE , VINO BIANCO,-  
PETTO DI POLLO AL WHISKY O CURRY -
- DESSERT –
- CREPES SUZETTE, ANANAS FLAMBE.

MOD. 3 = IL TRANCIOIL TAGLIO E LE ALTRE PREPARAZIONI

- IL TAGLIO DELLA FRUTTA FRESCA DAVANTI AL CLIENTE (MELE, PERE, - ARANCE, BANANE, ANANAS, POMPELMO, KIWI.
- IL TAGLIO DEI DESSERT IN SALA

- IL TRANCIO DELLA CARNE AL CARRELLO O SUL BUFFET - LA SFILETTATURA DEL PESCE.
- ORGANIZZAZIONE MISE EN PLACE E SERVIZIO. -

MOD. 4 - L'ENOLOGIA

- LE ORIGINI DEL VINO, LA FERMENTAZIONE
- LE VINIFICAZIONI, TRATTAMENTI E MALATTIE, INVECCHIAMENTO E IMBOTTIGLIAMENTO. - LE ETICHETTE E LE BOTTIGLIE. - LA CLASSIFICAZIONE DEI VINI-
- LA TEMPERATURA DI SERVIZIO, IL SERVIZIO, LA DECANTAZIONE.
- LA CANTINA -IL SOMMELLIER- LA LISTA DEI VINI
- LA DEGUSTAZIONE O ESAME ORGANOLETTICO DEL VINO. ESAME VISIVO - OLFATTIVO - GUSTATIVO
- ANALISI DELLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, ANALISI ORGANOLETTICA DEL VINO

MOD. 5 - I SERVIZI NELLA RISTORAZIONE MODERNA ESERCITAZIONI ABBINATE CON LE CLASSI TERZA E QUARTA CUCINA.

- SERVIZI ALLA CARTA, INGLESE, FRANCESE, GUERIDON, AL PIATTO, AL BUFFET, LE COLAZIONI.

MOD. 6 - IL BAR

- TUTTI I NERVINI E LE ALTRE BEVANDE CALDE AL BAR.
- L' ASPETTO MERCEOLOGICO DI TUTTI I PRODOTTI IN USO AL BAR - LA PRODUZIONE DEI DISTILLATI CLASSIFICAZIONE
- LA PRODUZIONE DEI LIQUORI APERITIVI , CREME E AMARI - CLASSIFICAZIONE E SERVIZIO.
- RICETTE GRAMMATURE, ASPETTO MERCEOLOGICO, PROCEDIMENTO, DECORAZIONI, CATEGORIA E SERVIZIO. DI ALCUNI COCKTAIL I. B. A.
- AMERICANO - ALEXANDER - DAIQUIRI - NEGRONI - GRASSOPHER -
- GOLDEN DREAM - SPRITZ VENEZIANO - BELLINI - ROSSINI - MIMOSA - CHAMPAGNE COCKTAIL -ESPRESSO MARTINI - MOIJTO - IRISH COFFEE - BLACK RUSSIAN

GLI ALUNNI

*Modella Moro*  
*Agostinetti Moro*

IL DOCENTE

