

ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE “F.lli Costa Azara”

Corso IV Novembre 114 – 08038 - SORGONO - tel. 0784621001 fax 0784621136

C.Mecc. NUIS01200G - C.F. 81002630911 - P.iva 01106990912 email:

nuis01200g@istruzione.it; PEC: nuis01200g@pec.istruzione.it

Sede Associata: I.P.S.E.O.A. Desulo

PROGRAMMA SVOLTO

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGRASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA

Materia: Sala e vendita

Docente: Susanna Frongia

Classe: II A Alberghiero

Anno scolastico: 2023/2024

Ore settimanali: 6 ore

Libro: Nuovo Maître e Barman con Masterlab

UNITÀ DIDATTICA 1 – AZIENDE E PERSONALE DELLA RISTORAZIONE

1.1: Le aziende della ristorazione

- La classificazione delle aziende ristorative
- La ristorazione commerciale
- La ristorazione collettiva

1.2: L'organizzazione del personale

- Le figure professionali della ristorazione
- Comportamento ed etica professionale

UNITÀ DIDATTICA 2 – STRUTTURA E OFFERTA DEL RISTORANTE

2.1: La sala ristorante

- La struttura del reparto
- Il mobilio
- I requisiti igienici degli ambienti

2.2: L'attrezzatura

- La biancheria
- L'attrezzatura di sala
- L'attrezzatura per il servizio della prima colazione
- I requisiti igienici delle attrezzature

2.3: L'offerta ristorativa

- Le occasioni di servizio

UNITÀ DIDATTICA 3 – LA MISE EN PLACE

3.1: La mise en place della sala

3.2: La mise en place del coperto

UNITÀ DIDATTICA 4 – I METODI DI SERVIZIO

4.1: Gli stili di servizio

- Regole generali
- Gli stili di servizio tradizionali

UNITÀ DIDATTICA 5 – STRUTTURA E OFFERTA DEL BAR

5.1: Il locale e le attrezzature

- La struttura del locale

- Le tipologie di bar
- L'attrezzatura

5.2: Le abilità di base

- La mise en place del banco

5.3: La caffetteria

- La produzione del caffè
- Preparare e servire il caffè
- Il cappuccino e altri derivati del caffè

ATTIVITA' DI LABORATORIO

1. Tecniche di Sala

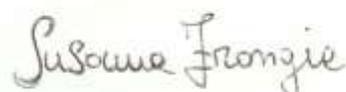
- La stesura del tovagliato
- Uso del tovagliolo di servizio
- Uso delle clip
- Trasporto di piatti, vassoi e bicchieri
- Sbarazzo e pulizia del tavolo
- La mise en place del coperto
- Gli stili di servizio

2. Tecniche di Bar

- Mise en place del bar
- Il caffè
- Il caffè macchiato
- Il cappuccino
- Pulizia del piano di lavoro e della macchina espresso

Data: 18/06/2024

Il docente

A handwritten signature in black ink on a light green rectangular background. The signature reads "Susanna Frongie" in a cursive script.