



Istituto Alberghiero Molfetta

Member of
the association of
European Hotel and
Tourism Schools

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

PROGRAMMAZIONE PER IL RECUPERO DEL DEBITO

Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita

Classe 1^a sez. _____

Insegnante:

CONTENUTI DEL PROGRAMMA

[Mod. n. 1 - Il Personale di sala e vendita](#)

UNITA' DIDATTICHE

1. Lo staff di sala e bar:
 - Ruoli e mansioni nel contesto della brigata-
2. Comportamento:
 - Educazione stile di vita vincente
 - Il comportamento corretto
3. La divisa e gli accessori:
 - Le divise del cameriere e del barista.

[Mod. n.2 La sala ristorante](#)

UNITA' DIDATTICHE

1. Aree e attrezzature di lavoro:

- Le aree operative- schema di un ristorante
- Attrezzature di sala (mobilio, tovagliato, vasellame, posateria, coltelli e vassoi, bicchieri, altro materiale di sala).

2. Disposizione di mobilio e coperti:

- Forma, dimensioni, posizione dei tavoli
- Le sedie e i coperti

Mod. n. 3 Nozioni di organizzazione del lavoro - Il menù e la vendita

UNITA' DIDATTICHE

1. Momenti di servizio:

- Menu di servizio e relativa tipologia.
- Menu à la table d'hôte, a la carte

Mod. n. 4 La preparazione della mise en place (stili di servizio)

UNITA' DIDATTICHE

1. Mise en place:

- Le fasi della mise en place (preparazione dei coperti)
- Quali posate per un coperto, come si prepara un coperto, coperto base, coperto per M. a la carta
- Coperti completi per menù à table d'hôte, per singole portate
- Come si distinguono i bicchieri

5. Stili di servizio:

- Tecniche di base del servizio all'italiana, con vassoio.
- All'inglese.
- Alla russa o gueridon.

Mod. n. 5 Professione Barman

UNITA' DIDATTICHE

1. Tipi di bar

La zona di lavoro del bar

2. Principali attrezzature:

- Altra attrezzatura

3. Le bevande calde (caffè ed espresso e suoi derivati)

4. La macchina espresso- uso e manutenzione ordinaria: L'addolcitore.

- Il macinadosatore, uso e manutenzione ordinaria.
- Come si prepara e si serve un espresso.

MOLFETTA 30/06/2021

FIRMA DEL DOCENTE

