



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 2^a sez. _____

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.
 - Le basi della cucina di sala e le attrezzature in dotazioni

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.
 - Il servizio delle bevande e classificazione in base al grado alcolico, funzione e quantità
 - I cocktails

MOLFETTA 30//06/2021

FIRMA DEL DOCENTE
