

PROGRAMMA SVOLTO
ANNO SCOLASTICO 2021/2022

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA
PROGRAMMA SVOLTO NELLA CLASSE 3^ SEZ F

DOCENTE: Aretino Antonio

RIPASSO E RECUPERO DEL PROGRAMMA DEL PRIMO BIENNIO.

Il mondo della ristorazione

1. Le aziende della ristorazione.

Struttura e organizzazione dei locali

2. La sala ristorante.
 3. Il bar.
 4. Il personale.
 5. La sicurezza
-

La gestione informatizzata dell'azienda-

1. Presentazione.
2. Tipologie e funzionalità.
3. Vantaggi dell'informatizzazione dell'azienda.

Il menu.

1. La classificazione dei menu.
2. La costruzione del menu.
3. La carta dei vini e le altre carte.

Gestione degli acquisti

1. Acquisti ed economato.
2. Approvvigionamento e fornitori.
3. Magazzino e scorte.
4. Rete d'impresa.
5. Acquisto del vino.

Valorizzazione dei prodotti tipici.

1. La tipicità come elemento strategico.
2. Forza e debolezze dei prodotti tipici.
3. I marchi di tutela.
4. Il ruolo dei consumatori.

Il servizio di sala.

1. Abilità preliminari.
2. I metodi di servizio.
3. Lo sbarazzo.

Regioni, prodotti tipici, cucina e vini

1. Cucina tipica delle regioni.

2. Cucina tipica della Calabria.
3. Vini e loro marchi.
4. Enogastronomia territoriale.

Il servizio del vino

1. L'organizzazione del servizio.
2. L'attrezzatura del sommelier.
3. La cantina.
4. La successione dei vini a tavola.
5. La decantazione.
6. Il servizio dei vini a tavola.

Spumanti e Champagne

1. Metodi di spumantizzazione.
2. Differenze tra champagne e spumante.
3. Il Prosecco.
4. Abbinamento cibo-vino.

Soverato, 30 **maggio 2023**

IL DOCENTE
Aretino Antonio

Gli alunni:
