

PROGRAMMA SVOLTO
ANNO SCOLASTICO 2024/2025

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA
PROGRAMMA SVOLTO NELLA CLASSE 3[^] SEZ G indirizzo sala e vendita

DOCENTE: Audino Giuseppe

LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE: SALA BAR SMART, VOLUME 2, TRIENNIO.

RIPASSO E RECUPERO DEL PROGRAMMA DEL PRIMO BIENNIO.

Modulo 1 :Il mondo della ristorazione

1. Le aziende della ristorazione.

Modulo 2 : Struttura e organizzazione dei locali

2. La sala ristorante.
 3. Il bar.
 4. Il personale.
 5. La sicurezza e l'igiene.
-

Modulo 3 : L'offerta ristorativa(livello intermedio)

Le occasioni di servizio.

1. Cocktail party;
2. Coffee Break.

Il menu.

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

Il coordinamento tra i reparti.

1. Le componenti dell'offerta ristorativa;
2. I rapporti tra i reparti;
3. Il coordinamento tra i reparti nel servizio banqueting.

Modulo 4 : Il lavoro di sala(livello intermedio)

La mise en place della sala.

1. Le fasi della mise en place;
2. La mise en place della tavola.

Il servizio di sala.

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

Il servizio della prima colazione.

1. Orari e modalità del servizio;
2. I prodotti;
3. La mise en place;
4. Il momento del consumo;
5. Il servizio ai piani.

Il rapporto con il cliente.

1. La prenotazione;
2. L'accoglienza;
3. La compilazione e il servizio della comanda;
4. La gestione dei reclami;
5. La presentazione del conto.

Modulo 5 : Operare davanti al cliente(livello intermedio)

Il servizio dei dessert

1. La frutta;
2. I dolci;
3. La spinatura del pesce.

La cucina di sala alla lampada

1. L'attrezzatura;
2. La mise en place;
3. Preparazione di alcuni piatti alla lampada.

Modulo 6: Il lavoro di bar(livello intermedio)

Il servizio di bar.

1. La mise en place del banco;
2. Riordino e pulizia del locale.

La caffetteria

1. Il caffè
2. Il cappuccino e altri derivati del caffè;
3. Il tè e gli altri infusi;
4. La cioccolata;
5. **Le bevande nervine**(argomento trattato anche in compresenza con S.C.A.).

Le bevande alcoliche e analcoliche(argomento trattato anche in compresenza con S.C.A.)

1. Gli aperitivi;
2. I liquori;
3. I distillati;
4. Le bevande analcoliche varie.

I cocktails (livello intermedio)

1. Definizione e composizione;
2. Categorie dei cocktails;
3. Preparazione e servizio;
4. I cocktails internazionali.

Modulo 7: Le basi della sommelieria(livello intermedio)

La produzione del vino. (argomento trattato anche in compresenza con S.C.A.)

1. L'enologia;
2. Le fasi di produzione del vino;
3. Le vinificazioni;
4. Le denominazioni d'origine.

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.

PARTE PRATICA DI SALA E BAR

- Le fasi della mise en place della sala
- La vestizione del tavolo, stendere e piegare la tovaglia e il coprimacchia
- Le regole per la corretta mise en place del coperto secondo le esigenze del menù
- Il trasporto dei piatti, dei vassoi e dei bicchieri
- L'uso della clip e la disposizione delle vivande nel piatto
- Gli stili di servizio all'italiana, all'inglese, alla francese, alla russa e al buffet
- Lo sbarazzo dei piatti e della tavola
- Tecnica di taglio della frutta davanti al cliente (ananas, mela, kiwi, arancia, banana) per una composta di frutta nel piatto e una macedonia
- Tecniche di taglio dei dolci
- Tecniche di spinatura del pesce
- Servizio Buffet per un cocktails party e coffee break
- La stappatura del vino ed il servizio delle bevande al tavolo
- Servizio di un Continental breakfast e English breakfast al tavolo e con utilizzo del buffet
- Utilizzo dell'attrezzatura per la preparazione dei cocktails e preparazione di alcuni cocktails IBA
- Preparazione e servizio delle bevande calde
- Utilizzo dell'attrezzatura per la cucina di sala alla lampada
- Preparazione di alcuni piatti tradizionali alla lampada
- Servizi di sala di alcuni piatti, nei differenti stili, in collaborazione con il gruppo di cucina
- Il servizio del vino
- Principali tecniche di abbinamento cibo-vino

Soverato, 3 **GIUGNO 2025**

IL DOCENTE
AUDINO GIUSEPPE

Gli alunni:
