

SALA E VENDITA

PROGRAMMA SVOLTO ANNO SCOLASTICO 2024/2025

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA

PROGRAMMA SVOLTO NELLA CLASSE **4[^] SEZ A serale** indirizzo Cucina

DOCENTE: Audino Giuseppe

➤ Modulo : Struttura e organizzazione dei locali

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

Modulo : L'offerta ristorativa(livello intermedio)

UD 1:Le occasioni di servizio.

1. Servizi particolari.

UD 2: Il menu.

1. La classificazione dei menu;
2. La costruzione del menu.

UD 3: Il coordinamento tra i reparti.

1. Le componenti dell'offerta ristorativa;
2. I rapporti tra i reparti.

Modulo : Il lavoro di sala(livello intermedio)

UD 1: La mise en place della sala.

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

UD 2: Il servizio di sala.

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

UD 3: I servizi particolari di sala.

1. La cucina di sala;
2. Uso della lampada;
3. Esecuzione di alcune ricette

UD 4: Il rapporto con il cliente.

1. La prenotazione;
2. L'accoglienza;
3. La compilazione e il servizio della comanda;

Modulo : Il lavoro di bar(livello intermedio)

UD 1: Il servizio di bar.

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

UD 2: La caffetteria.

1. Il caffè;
2. Il cappuccino e altri derivati del caffè.

UD 3: I cocktails (liv. base)

1. Definizione e composizione;
2. Categorie dei cocktails;
3. Preparazione e servizio di alcuni cocktail mondiali.

Modulo : Le basi della sommelierie(livello intermedio)

UD 1: La produzione del vino.

1. L'enologia;
2. Le fasi di produzione del vino;
3. Le vinificazioni;

UD 2: 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. Il servizio dei vini a tavola.

Soverato, 3 giugno 2025

IL DOCENTE

AUDINO GIUSEPPE

Gli alunni:
