



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
CON CONVITTO ANNESSO – CORSO SERALE**

Via Leopardi, 4 88068 Soverato (Catanzaro) Tel. 0967620199 – Fax 0967521620

codice istituto: CZRH04000Q – corso serale CZRH040505 - C.F. 84000690796 -

www.ipssarsoverato.it – dirigente@ipssarsoverato.it - czrh04000q@istruzione.it - czrh04000q@pec.istruzione.it

PROGRAMMA SVOLTO - ANNO SCOLASTICO 2024/2025

CLASSE 1 ^ Sez. C Prof. UMBERTO GAMBINO Docente di SALA E VENDITA

1. LA PROFESSIONE: Introduzione al mondo F&B - Da esecutore operativo a guest manager - diventare un professionista - La divisa e gli accessori
2. Dal quaderno delle attività: - Organigramma di sala: lo staff di sala nella brigata moderna e al completo (imparare grafico).
3. INTRODUZIONE AL LAVORO DI BAR: - lavorare al bar - Lo staff del bar - Tipi di bar - Impostazione di lavoro al bar.
4. SICUREZZA: Sicurezza sul lavoro - Pericoli sul lavoro. Cura della propria persona
5. IGIENE E SALUTE: HACCP Una sigla per la sicurezza alimentare - Lavorare in modo igienicamente corretto - Cura della propria persona
6. MISE EN PLACE DELLA POSTAZIONE - PROVE DI EROGAZIONE E SERVIZIO DEL CAFFE' COMPORTAMENTO E GALATEO: Educazione: stile di vita vincente - il corretto comportamento - come rivolgersi al cliente - Precedenze nel servizio - Il galateo a tavola.
7. ABILITA' MANUALI DI BASE: Stesura di tovaglia e coprimalle - Uso del tovagliolo di servizio - Cambio del tovagliato durante il servizio - Uso della clips - Come si portano piatti, vassoi e bicchieri.
8. ABILITA' MANUALI DI BASE: Come si portano piatti, vassoi e bicchieri - Lo sbarazzo - Pulizia del tavolo - Caduta di cibo e attrezzatura durante il servizio - Aggiunta e rimozione di coperti e posate.
9. LA RISTORAZIONE E LO STAFF DI SALA: Forme di ristorazione - Lo staff di sala.
10. CAFFE' ESPRESSO: - Metodi più diffusi per ottenere il caffè - La macchina espresso. - Pulizia e controlli della macchina espresso - Il macinadosatore. - Come si prepara e si serve un espresso.
11. Il caffè - Le tecniche di estrazione del caffè - I fattori che ne influenzano la qualità - i derivati del caffè - come montare il latte - cappuccino.
12. AREE e ATTREZZATURE DI LAVORO: - Le aree operative. - Attrezzatura di sala. - Pulizia e manutenzione di attrezzature e zone di lavoro
13. ABILITA' MANUALI DI BASE: Come si dispongono i cibi nel piatto. Lo sbarazzo. Pulizia del tavolo. Il ripasso.
14. 12.INTRODUZIONE AL LAVORO DI BAR: Le zone di lavoro del bar - Principali attrezzature - I tipi di bicchieri - Utilizzo del vassoio

15. Preparazione e servizio delle specialità calde di caffetteria: - mandorlato - nocciolato – cappuccino – caffè - come si usa il vassoio e come si serve al tavolo - Servizio di sala - Taglio e servizio del pane.
16. LA MISE EN PLACE: Le fasi della mise en place - Preparazione dei coperti.
17. STILI DI SERVIZIO: - Presentazione degli stili. - Servizio all'italiana. - Servizio all'italiana con vassoio - Servizio all'inglese Servizio alla russa e al gueridon - Servizio alla francese diretto. - Servizio alla francese indiretto - Self service.
18. Preparazione e servizio delle specialità calde di caffetteria: - servizio di sala - come montare il latte a freddo
19. Taglio della frutta dinanzi al cliente: Kiwi, mele e banane - servizio di sala.

ED. CIVICA: NORME DI SICUREZZA SUL LAVORO

Firma Alunni

1)-----

2)-----

3)-----

L'insegnante

Prof Umberto Gambino