

PROGRAMMA SVOLTO - ANNO SCOLASTICO 2024/2025

CLASSE 1 ^ Sez. F Prof. Natalino Cunsolo

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. 12.INTRODUZIONE AL LAVORO DI BAR: - 12.1 lavorare al bar - 12.2 Lo staff del bar - 12.3 Tipi di bar - Impostazione di lavoro al bar.
 4. 2. SICUREZZA: Sicurezza sul lavoro - Pericoli sul lavoro. 3.3 Cura della propria persona
 5. 3, 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' 4. COMPORTAMENTO E GALATEO: Educazione: stile di vita vincente - il corretto comportamento - come rivolgersi al cliente - Precedenze nel servizio - Il galateo a tavola
 7. 8. ABILITA' MANUALI DI BASE: 8.1 Stesura di tovaglia e coprimacchie 8.2 Uso del tovagliolo di servizio - 8.3 Cambio del tovagliato durante il servizio 8.4 Uso della clips 8.5 Come si portano piatti, vassoi e bicchieri
 8. 8. ABILITA' MANUALI DI BASE: 8.5 Come si portano piatti, vassoi e bicchieri - 8.6 Lo sbarazzo- 8.7 Pulizia del tavolo- 8.8 Caduta di cibo e attrezzatura durante il servizio - 8.9 Aggiunta e rimozione di coperti e posate -
 9. 5. LA RISTORAZIONE E LO STAFF DI SALA: Forme di ristorazione - Lo staff di sala.
 10. 13. CAFFE' ESPRESSO: - 13.2 Metodi più diffusi per ottenere il caffè - 13.3 La macchina espresso. - 13.4 Pulizia e controlli della macchina espresso. - 13.5 Il macinadosatore. - 13.6 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. 6. AREE e ATTREZZATURE DI LAVORO: - 6.1 Le aree operative. - 6.2 Attrezzatura di sala. - 6.3 Pulizia e manutenzione di attrezzature e zone di lavoro
 13. 8. ABILITA' MANUALI DI BASE: 8.10 - Come si dispongono i cibi nel piatto. - 8.6 Lo sbarazzo. - 8.7 Pulizia del tavolo. - 8. - Il ripasso. -.
 14. 12.INTRODUZIONE AL LAVORO DI BAR: - 12.4 Le zone di lavoro del bar - 12.5 Principali attrezzature - I tipi di bicchieri - - 12.6 Utilizzo del vassoio
 15. Preparazione e servizio delle specialità calde di caffetteria: - marocchino - mokaccino - come si usa il vassoio e come si serve al tavolo - Servizio di sala - Taglio e servizio del pane.
 16. 9. LA MISE EN PLACE: - 9.1 Le fasi della mise en place - 9.2 Preparazione dei coperti
 17. Preparazione e servizio delle specialità calde di caffetteria: - mandorlato e nocciolato - servizio di sala
 18. 10. STILI DI SERVIZIO: - 10.1 Presentazione degli stili. - 10.2 Servizio all'italiana. - 10.3 Servizio all'italiana con vassoio - 10.4 Servizio all'inglese
 19. Preparazione e servizio della cioccolata con base latte e base - Cioccolata viennese - Mise en place della piccola colazione.
 20. Preparazione e servizio delle specialità calde di caffetteria: - servizio di sala - come montare il latte a freddo
 21. 10. STILI DI SERVIZIO: - 10.5 Servizio alla russa e al gueridon - 10.6 Servizio alla francese diretto. - 10.7 Servizio alla francese indiretto - 10.8 Self service
 22. Taglio della frutta dinanzi al cliente: Kiwi, mele e banane - servizio di sala.

Educazione civica. Comunicazione digitale. Operare in sicurezza.

Argomento; norme su prevenzione e sicurezza sul lavoro e procedure.

Soverato li 09/06/2025

Docente. Cunsolo Natalino.