

**Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore “Pacifici e De Magistris”
Sezze**

Programma svolto

Anno scolastico 2024/2025

Classe II sez. B “ Indirizzo Alberghiero ”

Disciplina: Laboratorio Dei Servizi Enogastronomici Settore Sala e Vendita

Insegnante : Vincenzo Petrone

PROGRAMMA SVOLTO

Articolazione dei contenuti svolti.

La mise en place: Le fasi della mise en place; tecniche di stesura del tovagliato; allineamento dei tavoli e delle sedie; la mise en place della sala, della panadora, del gueridon, della tavola: il coperto base, la mise en place completa in funzione del menu.

Il servizio: Saper portare i piatti in tavola; saper usare la clip; saper servire.

I metodi di servizio: Servizio all’italiana; all’inglese; alla francese; alla russa; al buffet.

Il servizio della prima colazione: Orari e modalità del servizio; le attrezzature principali; i prodotti; la mise en place; il momento del servizio. Gli orari di servizio del personale di sala; il servizio ai piani (room service)

Il rapporto con il cliente: Come si riceve e si congeda un cliente, come si accoglie un cliente; la presentazione del conto; la gestione dei reclami; la prenotazione telefonica. Come si compila una comanda

Il barman e il bar: Gli elementi base del banco bar; struttura e dimensione; l’office del bar; la brigata di bar; la mise en place in relazione ai diversi momenti della giornata.

L’attrezzatura del bar: I ferri del mestiere; gli utensili; i bicchieri caraffe e bowl; le tazze; il vassoio.

La caffetteria: Il caffè (origini e produzione) il caffè espresso (preparazione e servizio) Il cappuccino; i derivati dell’espresso: Il tè e le altre infusioni (preparazione e servizio); la cioccolata (preparazione e servizio) il latte e la panna.

Le acque minerali e le bevande analcoliche: Le bevande al bar; Le acque minerali; Le bevande analcoliche.

Introduzione alle bevande analcoliche: Gli aperitivi; Gli amari; I cocktails(preparazione e servizio cocktails analcolici).

Insalate e i condimenti: il servizio delle insalate

Salsa vinegrette e salsa citronette, insalata semplice, mista e composta

Firma del docente
Prof. Vincenzo Petrone