

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

**Programma svolto**

**Anno scolastico 2024/2025**

**Classe II sez. A “ 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**