

Anno scolastico 2025/2026

Articolazione dei contenuti svolti.

Disciplina: Laboratorio Dei Servizi Enogastronomici Settore Sala e Vendita

Insegnante : Vincenzo Petrone

Classe 3 A Alberghiero

L'operatore di sala I momenti del servizio Il menu Il bar Requisiti strutturali del bar: La dotazione professionale ; Il barman

Momenti di servizio La bar list Il ciclo cliente Tecniche di comunicazione La prenotazione e l'accoglienza Il cliente al tavolo Il servizio in sala La presentazione del conto.

Dalla vite al vino: la pianta e il ciclo vitale della vite. L'evoluzione del vino; il ciclo annuale della vite.

Il servizio degli alcolici Il servizio del vino

I cocktails Definizione e composizione L'organizzazione del banco bar La tecnica di miscelazione, Le tecniche di preparazione Le decorazioni La cultura del bere miscelato I cocktails Internazionali.

La caffetteria, gli infusi e le altre bevande ,cioccolata frullati, frappè.

La professione dell'operatore di sala Le regole di base La mise en place della sala La mise en place della tavola La mise en place del coperto , organizzazione buffet per eventi.

Il servizio alla lampada: composizione e tecniche di esecuzione di una selezione di ricette.

Il coffee break, il brunch ,il lunch e dinner organizzati nel servizio al buffet.

Il room service.

I dolci, Il taglio per le diverse forme di dolce.

Il taglio dei formaggi.

Le insalate: il servizio e le salse da condimento: salsa citronette, salsa vinaigrette, salsa alla senape.

Le bevande nervine ad azione stimolante: Caffè cioccolato, tè uso e abuso delle bevande.

L'acqua e le bevande, le principali bevande analcoliche.

Il pacchetto igiene, l'autocontrollo il sistema haccp, i 7 principi dell' HACCP, l'igiene nella ristorazione.

La sicurezza sui luoghi di lavoro; la sicurezza alimentare; definizione e quadro normativo.

Le aziende enogastronomiche: le imprese di servizi, la ristorazione ,le forme di ristorazione, i pubblici esercizi, la ristorazione commerciale.

Composizione e compilazione scheda evento e job description.

La sequenza operativa nell'allestimento di una sala per un evento di banqueting ; la disposizione dei tavoli.

L'organizzazione di un evento,la location, il contratto di banqueting la scheda evento.

Prof. Vincenzo Petrone