

Anno scolastico 2024/2025

Classe I sez. Q percorso 4+2 “ Indirizzo Alberghiero ”

Disciplina: Laboratorio Dei Servizi Enogastronomici Settore Sala e Vendita

Insegnante : Vincenzo Petrone

PROGRAMMA SVOLTO

L'etica professionale: L'operatore dei servizi di sala/bar ; le principali norme di comportamento i requisiti professionali.

La ristorazione commerciale: La ristorazione tradizionale; la ristorazione alberghiera; la neoristorazione.

La gerarchia del personale di sala: La brigata di sala; la tenuta di servizio del personale di sala; la divisa; l'attrezzatura complementare; aspetto fisico; la cura dell'igiene; qualità morali; conoscenze culturali; le norme antinfortunistiche.

La sala ristorante: Struttura e progettazione dell'ambiente; il mobilio; i mobili di servizio; i tavoli; le prolunghe; le sedie; la pulizia della sala ristorante.

I reparti adiacenti alla sala ristorante: la cucina; la caffetteria; la dispensa; il passe; la plonge; la cantina del giorno (cave du jour).

L'attrezzatura: La dotazione; la biancheria di sala; il tovagliato, il tovagliolo; il tovagliolo di servizio; la pulizia della biancheria; la posateria; la pulizia della posateria; la cristalleria; la porcellana; l'attrezzatura per il servizio delle pietanze; la dotazione professionale.

L'offerta del ristorante: Le tipologie di pasti: breakfast, lunch, brunch, dinner, super.

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.

L'igiene e l' H.A.C.C.P.

La sicurezza nell'ambiente di lavoro.

Prof. Vincenzo Petrone