

PROGRAMMA DI SVOLTO DI LABORATORIO SALA/BAR

ANNO SCOLASTICO 2018

CLASSE I

SEZ. L

PARTE TEORICA

MODULO I

IL MONDO DELLA RISTORAZIONE

- *La ristorazione commerciale*
- *La ristorazione tradizionale*
- *La ristorazione alberghiera*
- *La neoristorazione*

LA RISTORAZIONE COLLETTIVA

- *Le forme di ristorazione*
- *Il catering stabile*
- *Il catering occasionale*
- *Il catering a bordo di treno, aereo e navi*

MODULO 2

IL PERSONALE DELLA RISTORAZIONE

- *I requisiti professionali*
- *Le norme di comportamento*
- *L'organizzazione del personale*
- *La direzione*
- *Il banqueting*
- *La brigata di sala*
- *La cura dell'igiene*
- *L'attrezzatura complementare*

LA SALA RISTORANTE

- *La struttura della sala ristorante*
- *Progettazione dell'ambiente*
- *Il mobilio, i mobili di servizio, i tavoli, le prolunghe, le sedie*

- *La pulizia della sala ristorante*
- *I reparti adiacenti la sala ristorante (la cucina, l'office, la caffetteria, la dispensa, i magazzini, la cantina del giorno).*

L'ATTREZZATURA

- *La dotazione 1*
- *La biancheria della sala, il tovagliato di servizio, la pulizia della biancheria*
- *La posateria*
- *La cristalleria*
- *La porcellana*
- *L'attrezzature per il servizio delle pietanze*
- *La dotazione professionale*

L'OFFERTA DEL RISTORANTE

- *Le tipologie dei pasti*

MODULO 3

LA MICE EN PLACE

- *Le fasi della mice en place*
- *La mice en place della sala, la mice en place della console, la mise en place del gueridon, la preparazione dell'attrezzatura*
- *La mice en place della tavola*
- *La mice en place del coperto*

IL SERVIZIO

- *I metodi di servizio*
- *Il servizio all'italiana, il servizio all'inglese, il servizio alla francese, il servizio al gueridon, il servizio a buffet*

IL SERVIZIO DI PRIMA COLAZIONE

- *Gli orari di servizio, le attrezzature principali, i prodotti, la mice en place, il servizio ai piani, il Door menù, la preparazione del servizio*

MODULO 4

IL BARMAN E IL BAR LE QUALITA' DEL BARMAN, LA BRIGATA DEL BAR, TIPOLOGIE DI BAR

IL BANCO BAR E LA MICE EN PLACE

- *Gli elementi di base del banco bar*
- *L'office del bar, la mice en place*

LE PULIZIE DELL'ATTREZZATURA DEL BAR

- *I ferri del mestiere*
- *I bicchieri*

LA CAFFETTERIA

ESERCITAZIONE PRATICA DI LABORATORIO

- *Stesura della tovaglia e coprimalta*
- *Taglio della frutta*
- *Vari tipi di servizio*
- *Il servizio della prima colazione*
- *Il servizio del vino*
- *Servizio di caffetteria (caffè, cappuccino, thè)*
- *...*

IL DOCENTE



GLI ALUNNI

Emily AFANASE
Federica STUCCO
Riccardo Di Stefano
Manuel Pimovola