

## PROGRAMMA SVOLTO

**Classe:** 1A ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA IPC

**Anno:** 2020/2021

**Docente:** BONCORAGLIO CORRADO

**Materia:** LABORATORIO SALA E VENDITA

### ATTIVITA'

- La ristorazione La ristorazione
- Le tipologie di ristorazione Le tipologie di ristorazione.
- Le tipologie di ristorazione Le tipologie della ristorazione.
- La brigata di sala : le figure manageriali, il direttore di sala , il maitre, lo chef de rang. il commis de rang, il sommelier, il commis sommelier.
- la brigata di bar: il capobarman, il barman, i commis di bar.
- LA COMUNICAZIONE ESTERNA: la soddisfazione del cliente, le tipologie di clientela, la comunicazione con il cliente (verbale e non verbale).
- LA COMUNICAZIONE INTERNA: la comunicazione tra i reparti in un ristorante e in una struttura alberghiera.
- la comunicazione non verbale, la comunicazione tra i reparti in un ristorante e in una struttura alberghiera.
- I reparti del ristorante. I reparti del ristorante.
- I mobili di servizio, le fasi del servizio di sala, il passe l'office.
- ES. PRATICA: pulizia delle stoviglie, stesura del tovagliato, mise en place della sala, del tavolo, del coperto, trasporto dei piatti e dei bicchieri, tecnica di sbarazzo.
- Es. Pratica: mise en place della sala. Servizio all'italiana del primo in collaborazione con la cucina
- Le fasi della mise en place -organizzazione della sala per il servizio.
- Comportamento ed etica professionale: tolleranza, lealtà, umiltà e senso della disciplina, igiene personale, della divisa, dei locali e delle attrezzature.
- Le attrezzature di servizio :tavoli, sedie, panador, carrelli, posateria, vasellame, cristalleria.
- Es. Pratica: mise en place della sala e servizio all'italiana del primo, servizio dell'acqua.
- Le attrezzature per il servizio della prima colazione, le occasioni di servizio( breakfast, brunch, lunch, dinner, souper, coffee break, cocktail party.
- Le tipologie di colazione e sui momenti del servizio di un'attività ricettiva.
- Menu: le funzioni, la stesura e la compilazione, la classificazione.
- Esercit. Pratica: servizio di caffetteria -preparazione di caffè e cappuccino. Servizio all'italiana di primo e secondo.
- Esercit Pratica: il taglio della frutta e preparazione della Macedonia.
- Es. Pratica : preparazione del buffet, Continental e English breakfast
- Le tipologie di caffè, le 5 M, la tecnica di preparazione.
- I diversi stili di servizio al ristorante.
- Le regole di base per un servizio corretto.
- I servizi particolari : il servizio delle insalate e le salse di condimento, il servizio dei formaggi, il servizio e il taglio dei dessert e della frutta.
- Le fasi della mise en place: la suddivisione in ranghi, la mise en place della panador, l'allineamento di tavoli e sedie, la mise en place del gueridon, la preparazione delle attrezzature.
- Preparazione del buffet per gli sparkling MIMOSA-BELLINI-ROSSINI. Preparazione dei canapé e dei tramezzini.

Rosolini, \_\_\_\_\_

GLI ALUNNI

IL DOCENTE

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_