**

Istituto di Istruzione Secondaria Superiore

"Archimede"

Via Sipione, 147 - 96019 Rosolini (SR)

Tel.0931/502286 – Fax: 0931/850007

e-mail: [sris017003@istruzione.it](mailto:sris017003@istruzione.it) - [sris017003@pec.istruzione.it](mailto:sris017003@pec.istruzione.it)

C.F. 83001030895 - Cod. Mecc. SRIS017003

Codice Univoco Ufficio: UF5C1Y [www.primoistitutoarchimede.it](http://www.primoistitutoarchimede.it/)

|  |  |
| --- | --- |
| ANNO SCOLASTICO | 2018/2019 |
| DISCIPLINA | LABORATORIO DI SALA E VENDITA |
| CLASSE | III B |
| DOCENTE | TARDINO ROBERTO |
| TESTO ADOTTATO | TECNICHE DI SALA BAR E VENDITA |

PROGRAMMA TEORICO SVOLTO

* La comanda elettronica, la comanda cartacea
* Le diverse tipologie di servizio: all’italiana, all’inglese, al gueridon, alla francese,
* Il ciclo annuale della vite: attività radicale, ciclo vegetativo, ciclo riproduttivo
* Il ciclo biologico della vite, il ciclo vitale
* Tipologie di vinificazione: la vinificazione in rosato, la vinificazione in rosso

La vinificazione in bianco

* Le tipologie di menù
* Le fasi del servizio, preparazione, realizzazione e sistemazione
* Es. Pratica: il taglio della frutta, la macedonia di frutta
* Es. Pratica: caffetteria
* Es.pratica: il servizio delle insalate semplici, miste e composte
* Es. Pratica: preparazione e servizio degli aperitivi.
* Es. Pratica: il servizio all'inglese
* Es. Pratica: cocktail aperitivi, virgin drink e golden tea
* Allestimento della sala ristorante e del bar per attività di orientamento
* Es. Pratica: piccatine di pollo ai funghi
* Es. Pratica: servizio coordinato con la cucina, il servizio all'italiana e il servizio all'inglese
* Es pratica: il servizio degli aperitivi tramezzini e tartine
* Es pratica: pennette alla maitre d'hotel
* Es. Pratica: spaghetti alla carbonara
* Es. Pratica: strozzapreti al salmone
* Es. Pratica: filetto di vitello alle erbe
* Es. Pratica: i frappe e i fruullati