***PROGRAMMA SVOLTO***

Prof. BONCORAGLIO CORRADO

Docente di ENOGASTRONOMIA-SETTORE SALA E VENDITA

Classe1 sez. AIPCT

Indirizzo ALBERGHIERO

**Anno Scolastico 2018/2019**

- La brigata di sala

- Il ristorante: I reparti del ristorante

- Principi di igiene e sicurezza

- Le dotazioni di servizio.

- Usodelleattrezzature.

- La mise en place

- Glistili di servizio

-Il caffè espresso: tecnica di preparazione e servizio

- Produzione e lavorazione del caffè

- Metodipiùdiffusi per ottenereilcaffè

- Il cappuccino tecnica di preparazione e servizio

- La macchina espresso: icomponenti

- Tagliodellafrutta

- Lavorare al bar

- Le zone di lavoro del bar

- Principaliattrezzature: ilmobilio, vasellame, tovagliato, argenteria o posateria

- Prelevare e servire.

- La brigata di bar. La divisa professionale di sala e di bar. comportamento e etica professionale.

- Mise en place del tavolo e del coperto. la piccola attrezzatura : la biancheria.

- Esercit. pratica: organizzazione della sala e delle attrezzature per una simulazione al servizio.

- Mise en place del tavolo e del coperto.

- Simulazione del servizio ristorante. tecnica di trasporto dei piatti.

- Taglio della frutta e preparazione della macedonia.

- servizio della macedonia

- Es. pratica : mise en place della sala, del tavolo, del coperto e della panador.tecnica di trasporto di piatti e bicchieri. tecnica disbarazzo. servizio all'italiana, all’inglese, alla russa.

- La cucina al flambè: un po' di storia, le attrezzature, le tecniche di servizio.

- Preparazioni al flambè: Ananas caramellato, Macedonia di frutta caramellata.

- Es. pratica: preparazione degli sparkling: MIMOSA -BELLINI - ROSSINI. Servizio in collaborazione con la cucina;

- Preparazione del cocktail FLORIDA; le attrezzature da bar.

- Esercitazione pratica : preparazione di caffè e cappuccino.

- Es. pratica: preparazione della cioccolata e del tè.

- Es. pratica: il servizo all' italiana , servizio dell'acqua,servizio del pane.

- Es. pratica : il servizio delle insalate semplici, miste ecomposte.

- reparazione dei dressing: vinaigrette e citronette. Servizio delle insalate semplici, miste e composte

Gli alunni

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

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

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

Il Docente

Rosolini, 03/06/2019 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_