***PROGRAMMA SVOLTO***

Prof. BONCORAGLIO CORRADO

Docente di ENOGASTRONOMIA-SETTORE SALA E VENDITA

Classe 2 sez. A IPCT

Indirizzo ALBERGHIERO

**Anno Scolastico 2018/2019**

- La brigata di sala

- Bon ton e galateo

- La classificazione delle aziende ristorative: ristorazione commerciale, collettiva, neo ristorazione, catering e banqueting

- Mobilio di sala, definizione di mise en place

- L'attrezzatura di sala: tavoli, sedie, plance, prolunghe, stoviglie

- I reparti del ristorante

- Gli stili di servizio: inglese, al piatto, alla russa, al gueridon, al buffet

- Il menu e la carta delle vivande. Le tipologie di menu.

- La presa della comanda.

- Le fasi della mise en place: mise en place della sala, del tavolo, del coperto, della panador

- la tecnica di stappatura di una bottiglia di vino. Servizio del vino

- BAR: le aree di lavoro e di consumo, le diverse tipologie di bar, le attrezzature del bar, i bicchieri

- Cocktail: la classificazione dei cocktail , le attrezzature, le tecniche per shakerare

- Mise en place del tavolo, della panadora, della sala, del coperto

- La sequenza nella preparazione del coperto base.

mise en place del coperto per menu preordinati.

- Il vino: dalla vite alla vendemmia. La vinificazione. Botti, bottiglie e tappi. L'attrezzatura del

sommelier. I vini spumanti.

**Riepilogo Attività Pratiche**

- Esercitazione pratica: mise en place della sala, del tavolo, del coperto, della panador

- Il servizio delle insalate. semplici, miste, composte. Preparazione dei dressing: vinaigrette e citronette

- Servizio di caffetteria: preparazione di caffè, cappuccino, cioccolata, cappuccini artistici

- BAR: Mise en place della postazione bar, preparazione dei cocktail: FLORIDA, VIRGIN DRINK, DAIQUIRI, HAWAIIAN

- La cucina al flambè: “ ananas al flambè”, le “crepes Suzette”

- Il bar e la caffetteria: il servizio e l'attrezzatura

- Bar: la mise en place del piano di lavoro e di servizio; uso, pulizia e manutenzione della macchina espresso.

- Bar: le altre attrezzature, preparazione di un buffet

- Taglio della frutta e preparazione della macedonia.

- English e Continental breakfast. Preparazione e allestimento del buffet per le colazioni, mise en place della sala

- Servizio all’italiana, all’inglese, al gueridon, al buffet in collaborazione con la cucina

Gli alunni

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

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

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

Il Docente

Rosolini, 04/06/2019 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_