

**PROGRAMMA SVOLTO**  
**LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA**

**CLASSE 1^ B**

Prof. MANNO ANTONIO  
A. S. 2015-2016

LIBRO DI TESTO: “ IN SALA E NEL BAR”

**Modulo 0: L'ACCOGLIENZA**

Contenuti		contenuti di “in sala e nel bar”
Presentazioni individuali Visita guidata della classe attraverso i diversi ambienti e incontro con le figure che rappresentano in maniera significativa i diversi spazi.		

**Modulo 1: IGIENE E SICUREZZA NELL' AMBIENTE DI LAVORO**

Contenuti		contenuti di “in sala e nel bar”
Le regole fondamentali e i comportamenti corretti per garantire l' igiene assoluta durante le fasi del ciclo di produzione, distinguendo fra igiene personale(comprensivi della divisa), degli ambienti, delle attrezzature e dei prodotti alimentari. Basi della legislazione alimentare.		Lezione 1 Lezione 2 Lezione 3 Lezione 4 Lezione 5  Scheda 1 Scheda 2 Scheda 3 Scheda 4 Scheda 5

**Modulo 2: NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA**

Contenuti		contenuti di “in sala e nel bar”
L' insieme dei comportamenti atti a prevenire ed evitare incidenti durante le fasi del ciclo produttivo e nei diversi ambienti, distinguendo fra i comportamenti per prevenire tagli, traumi, scottature, scosse elettriche e intossicazioni. Le caratteristiche dei diversi ambienti di lavoro.		Lezione 6 Lezione 7 Lezione 8

**M. 3: FIGURE PROFESSIONALI E CARATTERISTICHE DEL LAVORO DEL SETTORE**

Contenuti		contenuti di “in sala e nel bar”
-----------	--	----------------------------------

Le figure professionali che operano in sala e le attività svolte, il concetto di brigata di sala. I fattori che condizionano il numero dei componenti della brigata e le mansioni svolte. La figura centrale del direttore.		Lezione 9 Lezione 10 Lezione 11 Lezione 12
---	--	---

#### Modulo 4: **DEONTOLOGIA PROFESSIONALE**

Contenuti		contenuti di “in sala e nel bar”
I giusti compartimenti e le attitudini professionali da assimilare e mantenere quando si opera in un gruppo di lavoro. L’importanza dell’impegno, del sacrificio, del rispetto delle regole e degli altri, della collaborazione con i colleghi di lavoro.		Lezione 13 Lezione 14

#### Modulo 5: **GLI AMBIENTI DI LAVORO**

Contenuti		contenuti di “in sala e nel bar”
Caratteristiche dei vari ambienti di lavoro, conoscenza della sala ristorante e delle sue caratteristiche e arredi.		Lezione 15 Lezione 16 Lezione 17 Lezione 18 Lezione 19 Lezione 20 Lezione 21  Scheda 6 Scheda 7

#### Modulo 6: **LA PICCOLA ATTREZZATURA**

Contenuti		contenuti di “in sala e nel bar”
L’insieme dell’attrezzatura necessaria in sala: funzioni del tovagliato, delle porcellane, della posateria e cristalleria e altra attrezzatura.		Lezione 22 Lezione 23 Lezione 24 Lezione 25 Lezione 26  Scheda 8

**Modulo 7: ORGANIZZARE IL LAVORO**

Contenuti		contenuti di “in sala e nel bar”
Preparare correttamente la mise en place; accogliere e gestire i clienti; elaborare un menu completo. Cenni sui principali stili di servizio; sulla gestione della comanda e sul commiato degli ospiti.		Lezione 27 Lezione 28 Lezione 29 Lezione 30 Lezione 31 Lezione 32 Lezione 33  Scheda 12 Scheda 13 Scheda 14 Scheda 15 Scheda 16 Scheda 17 Scheda 18 Scheda 19 Scheda 20 Scheda 21 Scheda 22 Scheda 25

**M8: ORGANIZZARE E GESTIRE I SERVIZI DELLA GIORNATA E SERVIZI SPECIALI**

Contenuti		contenuti di “in sala e nel bar”
Caratteristiche dei vari servizi della giornata, con relative attrezzature. particolare attenzione al servizio della colazione. Caratteristiche di servizi speciali quali buffet e banchetti.		Lezione 34 Lezione 35 Lezione 36 Lezione 37 Lezione 38 Lezione 39  Scheda 32

TERAMO, 04 Giugno 2016

Prof. MANNO ANTONIO

Alunni

