



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE



“Di Poppa-Rozzi”
Via F. Barnabei, 2
Teramo



Cod. Fisc. 8003110675 **tel.Pres.** 0861/248215 **Segr.**0861/247248 **Fax :** 0861/243136

Web:www.iisdipopparozzi.it**e-mail :**info@iisdipopparozzi.it

P.E.C.:teis00800n@pec.istruzione.it**Istituzionale:**teis00800n@istruzione.it

Programma svolto nell'anno scolastico 2015/2016 nella classe 1[^] G.

Docente: professor Gianni Calandrini

DISCIPLINA: LAB. SERV. SALA E VENDITA

QUADRO ORARIO(N. ore settimanali nelle classi): 4

Per introdurre

La storia della ristorazione

L'evoluzione del personale di servizio

L'addetto di sala, da commis a maitre: un viaggio affascinante

Un lavoro in regola. Contratti per giovani lavoratori e per studenti

Igiene e sicurezza nell'ambiente di lavoro

L'importanza dell'igiene

L'igiene personale

L'igiene degli ambienti e delle attrezzature

La legislazione alimentare

L'igiene degli alimenti

La sicurezza nell'ambiente di lavoro

I comportamenti corretti per evitare incidenti

Nozioni di primo soccorso

Come muoversi correttamente

Il personale di sala

La brigata di sala ieri e oggi

Il direttore di sala

La brigata di sala: altre figure professionali

La brigata di sala nei servizi speciali

Le divise del personale di sala

La nostra professione

Le norme di comportamento

Gli ambienti e gli arredi di sala

Le aree di lavoro. L'area di ricevimento e stoccaggio merci

Le aree di lavoro. L'area di preparazione e l'area di servizio degli alimenti

La sala ristorante

I tavoli

Le sedie

Panadora, gueridon e carrelli per il servizio

Gli espositori

La piccola attrezzatura

Il tovagliato

Le porcellane

La posateria

La cristalleria

Altre attrezzature per la sala

I SERVIZI DELLA GIORNATA E I SERVIZI SPECIALI

1) I servizi della giornata

2) La prima colazione

3) Le attrezzature per la prima colazione

4) Il buffet

Il bar

Le aree di lavoro e di consumo

Composizione del bar

Tipologie di bar

Personale del bar

La professione di barman e gli orari di lavoro

L'attrezzatura del bar

Attrezzature elettriche e per i cocktail

Attività di laboratorio

Conoscenza delle attrezzature

Mise en place della sala e della tavola

La mise en place della panadora

Stendere la tovaglia

Stendere le tovaglie per un buffet

Cambiare la tovaglia, il tovagliolo e stendere il coprimacchia durante il servizio

Decorare i tavoli

Mise en place: coperto

La mise en place del coperto

La sequenza nella preparazione del coperto di base

La mise en place del coperto per menu preordinati

La disposizione dei bicchieri

Gli stili di servizio

Gli stili di servizio

Il servizio all'italiana o al piatto

Il servizio all'inglese o al vassoio

Il servizio alla francese (diretto-indiretto)

Il servizio al gueridon o alla russa

Il servizio al buffet

Abilità di base

Le abilità di base per il servizio

Come portare piatti, piatti di portata e bicchieri

La rimozione e l'aggiunta di coperti. Il rimpiazzo di posate

L'uso della clip

Come porzionare i cibi e disporli nel piatto

La pulizia del tavolo e la caduta di attrezzatura o cibo

Lo sbarazzo

Teramo li, 4 giugno 2016

Prof. Gianni Calandrini