

ISTITUTO DI POPPA-ROZZI VIA FELICE BERNABEI

ANNO SCOLASTICO 2015/2016

PROGRAMMA SVOLTO MATERIA ENOGASTRONOMIA SERVIZIO VENDITA

classi 1

1 La storia della ristorazione

2 L'evoluzione del personale

3 L'addetto di sala, da commis a maitre

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

IGIENE E SICUREZZA NELL'AMBIENTE DEL LAVORO

1 L'importanza dell'igiene. Igiene personale

2 L'igiene degli ambienti e delle attrezzature

3 La legislazione alimentare

4 L'igiene degli alimenti

5 La sicurezza nell'ambiente di lavoro

6 I comportamenti corretti per evitare incidenti

7 Nozioni di primo soccorso

IL PERSONALE DI SALA

1 La brigata di sala ieri e oggi. Il direttore di sala

2 La brigata di sala: altre figure professionali

3 La brigata di sala nei servizi speciali

4 Le divise del personale

5 La nostra professione

## 6 Le norme di comportamento

### GLI AMBIENTI E GLI ARREDI DI SALA

- 1 Le aree di lavoro.L'area di ricevimento e stoccaggio merci
- 2 Le aree di lavoro.L'area di preparazione e l'area di servizio degli alimenti
- 3 La sala ristorante
- 4 I tavoli
- 5 Le sedie
- 6 Panadora ,gueridon carrelli per il servizio
- 7 Gli espositori

### LA PICCOLA ATTREZZATURA

- 1 Il tovagliato
- 2 Le porcellane
- 3 La posateria
- 4 La cristalleria
- 5 Altre attrezzature per la sala

### I SERVIZI DELLA GIORNATA E I SERVIZI SPECIALI

- 1 I servizi della giornata
- 2 La prima colazione
- 3 L'attrezzatura per la prima colazione
- 4 Il buffet

## IL BAR

- 1 Le aree di lavoro e di consumo
- 2 I diversi tipi di bar
- 3 Il barman e la sua brigata
- 4 La professione di barman e gli orari di lavoro
- 5 L'attrezzatura del bar
- 6 Le altre attrezzature
- 7 Attrezzature elettriche e per i cocktail

## ATTIVITA' PRATICHE DI LABORATORIO:

- 1 Conoscienze delle attrezzature
- 2 Vestizione dei tavoli buffet e tavoli di servizio
- 3 Stesura del tovagliato
- 4 Mise en place {per menu' alla carte e table d'hote}
- 5 Mise en place del coperto in base ai diversi tipi di menu'
- 6 Funzioni della mise en place{pratica/estetica}

STILI DI SERVIZI:

- 1 Servizio all'italiana o al piatto
- 2 Servizio all'inglese o al vassoio
- 3 Servizio alla francese {diretto/indiretto}
- 4 Servizio alla russa o ale gueridon
- 5 Servizio al buffet
- 6 Taglio e servizio della torta

- 1 Utilizzo delle clip
- 2 Tecniche di sbarazzo
- 3 Come portare piatti vassoi e bicchieri

*Roberto Sterlicchi*

