



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](http://www.iisdipopparozzi.it)**e-mail** :[info@iisdipopparozzi.it](mailto:info@iisdipopparozzi.it)

**P.E.C.:**[teis00800n@pec.istruzione.it](mailto:teis00800n@pec.istruzione.it)**Istituzionale:**[teis00800n@istruzione.it](mailto:teis00800n@istruzione.it)

**DISCIPLINA:** LAB. SERV. SALA E VENDITA  
**QUADRO ORARIO**(N. ore settimanali nelle classi): 4

**Programma svolto nell'anno scolastico 2015/2016 nelle classi II E, II F e II G**

**Docente: professor Pasquale GARGANO**

**Teoria di sala**

- igiene degli ambienti e delle attrezzature
- aree di lavoro
- la brigata di sala
- le norme di comportamento
- stoviglie
- cristalleria
- la comanda
- i servizi della giornata
- vino
- vinificazione
- spumanti
- il sommelier
- attrezzatura del sommelier
- caffè
- cacao

- the
- sciroppi
- bevande alcoliche e analcoliche

### **Attività pratica di laboratorio.**

- abilità di base per il servizio (come portare piatti, piatti di portata e bicchieri, la rimozione e l'aggiunta di coperti; il rimpiazzo delle posate; l'uso della clip; come porzionare i cibi e disporli nel piatto; la pulizia del tavolo e la caduta di attrezzature o cibo; lo sbarazzo)
- allestimento sala
- stesura del tovagliato
- mise en place per menu stabilito e menu alla carta (mise en place completa, mise en place di base)
- stile di servizio (all'italiana, all'inglese, alla russa, alla francese, a buffet)
- taglio dei dolci
- taglio della frutta
- servizio delle insalate
- servizio delle minestre (gueridon e all'inglese)
- salse emulsionate (citronette, vinaigrette, salsa alla francese, salsa cocktail, salsa roquefort)
- scalco del pollo
- filettatura del pesce
- servizio vini e miscita delle bevande
- ananas alla cardinale
- pere in salsa cioccolato

### **Bar:**

- preparazione e servizio caffetteria (caffè, cioccolata calda, cappuccino, cappuccino ice, moretto, latte macchiato)
- cocktail (florida, white lady, alexander, pink lady, grassoper, americano, tequila sunrise, golden dream, golden cadillac)
- frullati, frappè, sgroppini

Teramo li, 03/06/2016

prof.Pasquale GARGANO