

Istituto d'Istruzione Superiore di "Poppa Rozzi"

Materia: enogastronomia settore vendita

Classe: 2[^]

Sezione: " L - I

Anno scolastico: 2015/2016

Professore: Roberto Sterlicchi

Programma svolto

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, guéridon e carrelli per il servizio

Gli espositori

La piccola attrezzatura

Il tovagliato

Le porcellane

La posateria

La cristalleria

Altre attrezzature per la sala

L'organizzazione del tavolo

La comunicazione e l'accoglienza del cliente

Il menù e la successione delle portate

La comanda

La presentazione del conto e il commiato

Il servizio del vino

L'attrezzatura del sommelier

I vini italiani

Gli abbinamenti del vino con il cibo

Il bar

Il bar e le aree di lavoro e di consumo

I diversi tipi di bar: bar caffè, snack bar, caffè storico, bar pasticceria, bar gelateria, american bar e piano bar, pub birreria, wine bar e milk bar

Il barman e la sua brigata

La professione di barman e gli orari di lavoro

Attrezzature elettriche e per i cocktail

Il caffè

La produzione del caffè

L'estrazione del caffè

La regola delle 4M

Le altre preparazioni per l'espresso

Il cappuccino e i derivati dell'espresso

La produzione del tè

La cioccolata

Le bevande analcoliche

L'acqua

Frullati, frappè, granite, sorbetti e sgroppini

Le bevande alcoliche, superalcoliche e miscelate

I distillati e i liquori

Gli aperitivi e gli amari

I cocktail

Attività di laboratorio

Mise en place: sala e tavola

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 base

La mise en place del coperto per menù 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

Il servizio al guéridon

Il servizio a buffet

Il servizio delle insalate e salse emulsionanti

Il servizio delle minestre (al guéridon e all'inglese)

Scalco del pollo

Filettatura del pesce

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

Piatti alla lampada

Ananas alla cardinale

Pere alla salsa cioccolato

Caffetteria

Moretto

Cappuccino

Caffè-latte

Cappucciotto

Cioccolata calda

Thè

Espresso

Cappuccino ice

Taglio della frutta

Frullati

Frappè

Sgroppini

Taglio dei dolci

Cocktail

Florida

Americano

Alexander

White Lady

Grassoper

Golden Dream

Golden Cadillac

Roberto Sterlicchi
