

I.P.S.S.A.C.T. “ L. DI POPPA”
Via F. Barnabei 2
64100 Teramo
Materia: Laboratorio di Sala-Bar
Programma svolto in 2[^] G
A.S. 2016/2017

Docente: Calandrini Gianni

- ◆ **Presentazione del docente alla classe**
 - ◆ **Conoscenza della classe (in particolar modo dei nuovi alunni);**
 - ◆ **Presentazione del programma e spiegazione di come verranno impostate le lezioni (sussidi didattici, esercitazioni pratiche, ricerche, verifiche in itinere e sommative di fine modulo, ecc...)**
 - ◆ **Obiettivi da raggiungere a fine anno scolastico**
- metodi di studio**
- ◇ **Test d'ingresso**

SALA

- ◆ **Ripasso storia della ristorazione sino ad oggi**
- ◆ **Ripasso classificazione delle attività ristorative: ristorazione commerciale, collettiva, catering e banqueting**
- ◆ **Ripasso sui reparti di sala-ristorante**
- ◆ **Ripasso sulla brigata di sala**
- ◆ **Ripasso sul tovagliato, il vasellame, la cristalleria**
- ◆ **La piccola attrezzatura**
- ◆ **La cucina di sala**
- ◆ **Il menu: la classificazione (il menu fisso, menu con scelta, menu del giorno, menu turistico, menu degustazione, menu a tema, menu per colazioni di lavoro, menu per bambini, menu ciclici, menu concordato, menu dietetici)**
- ◆ **Le strategie di vendita: il linguaggio**
- ◆ **La comanda e i buoni di servizio**
- ◆ **Le salse**
- ◆ **Verifiche pratiche ed orali**

BAR

- ◆ **Ripasso sul caffè e i prodotti di caffetteria**
- ◆ **Distinguo tra bevande analcoliche, alcoliche e superalcoliche**

- ◆ *Centrifugati di frutta e verdure fresche*
 - ◆ *Frullati e frappè*
 - ◆ *Sorbetti e sgroppini*
 - ◆ *La miscelazione*

ESERCITAZIONI PRATICHE DI LABORATORIO

- ◆ *Mise en place del tavolo del cliente*
- ◆ *Servizio all'italiana*
- ◆ *Uso della clips*
- ◆ *Caffetteria: uso del macinadosatore, preparazione di un espresso, di una cioccolata e di un cappuccino*
- ◆ *Caffè shakerato*
- ◆ *Frappè e frullati*
- ◆ *Taglio della frutta (mela, arancia, ananas, kiwi, banana e pompelmo)*
- ◆ *Servizio alla russa Allestimento di un buffet e svolto servizio alla russa*
- ◆ *Ananas alla Cardinale*
- ◆ *Il pinzimonio*
- ◆ *Le salse: vinaigrette, citronette e cocktail*
- ◆ *Taglio di crostate e torte in genere*
- ◆ *Servizio sommellerie*
- ◆ *Preparazione cocktails di fantasia*

USCITE DIDATTICHE

- ◆ *Visita alla Torrefazione Adriatica “
Marcafè ”di Mosciano Sant’Angelo (TE)*

Il Docente
