

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
'DI POPPA - ROZZI'
TERAMO
MATERIA: SALA E VENDITA
CLASSE SEZ. A a.s. 2016-2017
PROF. PINTO VINCENZO
PROGRAMMA SVOLTO**

Sezione A

Il professionista e la persona

A 2-3 Sicurezza e igiene e salute

- Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso
- Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente

A-4 professione –comportamento e galateo

- Elementi di deontologia professionali
- Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni

Sezione B

Professione cameriere

B1 la ristorazione e lo staff di sala

- Forme di ristorazione
- Ruoli e gerarchia della brigata di sala
-

B2 aree e attrezzature di lavoro

- Il laboratorio di sala-bar: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili
-

B3 nozioni di organizzazione del lavoro

- Tecnica di base di Sala, mice en place e stili di servizio (livello base)
- Abilità manuali di base
- Regole del servizio
- Attrezzi del sommelier
- Introduzione al servizio di vino

Sezione C

Professione barista

C 1 introduzione al lavoro di bar

- Lavorare nel bar
- Lo staff del bar
- Tipi di bar

C2 caffè ed espresso

- Caffetteria: Caffé- Té –Infusi-Cacao- : produzione, lavorazione, tecniche di preparazione e tecniche di servizio ecc..... (livello base)

C5/C6 nozioni servizio bevande (livello Base)

- Bevande non miscelate
- Frullati
- Frappè
- Bevande miscelate
- I cocktails: storia- attrezzi- tecniche di preparaz.- tipologie- categorie- ingredienti ecc.....

TERAMO _____

Firma docente
