

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

Sezione A Il Professionista

A4 comportamento e comunicazione al tavolo dei clienti

- Come rivolgersi al cliente
- Tecnica di comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi

Sezione B Professione Cameriere

B8 Servizio del vino (livello Base)

- Regole di servizio
- Attrezzi del sommelier
- Servire il vino
- Cenni di abbinamento cibo-vino
- Elementi di enologia tipica del territorio in cui si opera

B3 nozioni di organizzazione del lavoro (livello intermedio)

- Principali tipi di menu e successione dei piatti
- Tecnica di base di Sala: miche en place, stili e tecniche di servizio di servizio
- Sequenza di servizio delle pietanze
- Menù di servizio
- Precedenze di servizio

Buffet e Banchetti (Livello base)

Il Buffet
Come si prepara
Consigli tecnici
Disposizioni di tavoli per banchetti

Servizio Colazioni

Simulazione e realizzazione di buffet e banchetti
Organizzazione e disposizione dei tavoli
Servizio colazioni
Preparazione e servizio di colazione continentale
e di colazione anglosassone

Sezione C Professione Barista

C 2 caffetteria (livello intermedio)

- Tecniche di base di bar : caffetteria (livello intermedio)

Classificazione di alimenti e bevande analcoliche, alcoliche e distillati (livello base)

Classificare alimenti e bevande in base alle loro
caratteristiche organolettiche, merceologiche,
chimico-fisiche e nutrizionali

C5/C6 nozioni servizio bevande (livello Intermedio)

- Bevande miscelate (livello intermedio)

- Il mondo del bere miscelato : I cocktails: storia- attrezzi- tecniche di preparazione.-
tipologie- categorie- ingredienti
- Preparazione di Cocktails
- Distillati

TERAMO, _____

DOCENTE
