

Istituto d'Istruzione Superiore di "Poppa  
rozzi

Materia: enogastronomia settore vendita

Classe: 2<sup>^</sup> Sezione: D

Anno scolastico: 2016/2017

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

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

Gli aperitivi

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

## 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

## Caffetteria

Moretto

Cappuccino

Caffè-latte

Cappucciotto

Cioccolata calda

Thè

Espresso

## Taglio della frutta

Frullati

Frappè

Sgroppini

Sorbetto mela verde

## Taglio dei dolci

## Cocktail

Florida

Americano

Alexander

White Lady

li

30/05/2107

Roberto Sterlicchi