

PROGRAMMAZIONE 1G SALA -BAR

DOCENTE: COLTELLA SIMONE

PROGRAMMA SVOLTO:

LA RISTORAZIONE:

- Le differenti forme di ristorazione
- Le caratteristiche ed i diversi tipi di servizi offerti

LE BRIGATE DI SALA E BAR:

- Le differenti figure della brigata di sala
- Le figure della brigata del bar
- le divise
- Il rapporto con il cliente, la professionalità ed il galateo a tavola

LE ATTREZZATURE:

- La grande attrezzatura in sala e nel bar (caratteristiche e funzionalità)
- Le attrezzature specifiche della sala (sedie, tavoli, tovagliato, porcellaneria, posateria e bicchieri)
- Le attrezzature specifiche del bar

LA MISE EN PLACE

- Le mise en place standard e specifiche per le diverse tipologie di menù
- Saper stare a tavola

LE ZONE DI LAVORO

- La corretta dislocazione delle varie zone di lavoro
- Le caratteristiche, gli operatori e l'attrezzatura di ogni zona

I METODI DI SERVIZIO

- I differenti metodi di servizio
- Le caratteristiche e le occasioni di utilizzo
- L'uso della clip

IL MENU

- Le regole di composizione di un menù
- I differenti tipi di menù

IL BAR

- Le mise en place
- La caffetteria
- Frappè, frullati e smoothies
- Caratteristiche distintive dei cocktails