

**IPSSAR "UGO TOGNAZZI" VELLETRI**  
**PROGRAMMA DI: SALA E VENDITA**  
**CLASSE: 2 D**  
**A/S : 2020-21**  
**DOCENTE: GIUSEPPE CASALUCI**  
**LIBRO DI TESTO: TECNICHE DI SALA E VENDITA ( ALMA)**

**La brigata di sala**

Analisi di tutte le figure professionali che operano in una sala ristorante.

**La brigata di un bar**

Analisi di tutte le figure professionali che operano in un bar

**I reparti che collaborano con la sala ristorante**

La cucina, l'office, la caffetteria e i locali di stoccaggio.

**Le attrezzature presenti in una sala ristorante**

La posateria, il tovagliato, il vasellame, la cristalleria, le attrezzature di servizio e gli arredi.

**I momenti ristorativi**

La colazione, il pranzo, la cena, il brunch e il souper.

Il menù e la carta del bar.

Il menù a prezzo fisso e il menù a prezzo variabile.

**Abilità di base**

Trasporto dei piatti e lo sbarazzo.

La mise en place di base o alla carta e la mise en place à table d'hote.

La mise en place di portate particolari.

**I servizi di sala**

Il servizio all'italiana, al gueridon o alla russa, alla francese, all'inglese e il servizio buffet.

**Igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro**

Corso di base sull'igiene e la sicurezza dei luoghi di lavoro.

**Il servizio del vino**

Il sommelier e le attrezzature utilizzate durante il servizio del vino.

**Le insalate**

Le insalate semplici, miste e composte

Le salse principali salse utilizzate per la preparazione delle insalate: la vinaigrette e la citronette.

**La frutta**

Le diverse tecniche utilizzate per tagliare la frutta davanti al cliente.

**Il reparto bar**

Le attrezzature e gli arredi presenti in un bar.

Le grandi attrezzature del reparto caffetteria

Il caffè e il cappuccino e la cioccolata.

Il cappuccino decorato mediante l'utilizzo di diverse tecniche ed accessori.

**Il mondo dei cocktails**

Le principali attrezzature utilizzate per la preparazione delle bevande miscelate

Corso di base sulla preparazione e corretto utilizzo delle attrezzature durante la preparazione delle diverse tipologie di bevande miscelate.

Le diverse tecniche di dosaggio utilizzate durante la preparazione di un cocktail.

**UDA**

Mens sana in corpore sano

I comuni (uda educazione civica)

**In fede**

Giuseppe Casaluci