

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