

## **CONTENUTI DISCIPLINARI SALA-BAR 2 H**

- *LA BRIGATA DI SALA E DEL BAR*
  1. *LE GERARCHIE*
  2. *L'UTILITA' DI UNA BRIGATA*
  3. *I RAPPORTI TRA I SETTORI*
- *LE ATTREZZATURE*
  1. *LE GRANDI E PICCOLE ATTREZZATURE*
  2. *LE DISLOCAZIONI NEI VARI REPARTI*
- *I SERVIZI IN SALA*
  1. *I METODI DI SERVIZIO*
  2. *IL SERVIZIO DELLA PRIMA COLAZIONE*
  3. *IL BUFFET*
- *IL BAR*
  1. *LE ZONE DEL BAR*
  2. *L'ATTREZZATURA*
  3. *LE PREPARAZIONI*
  4. *LA CAFFETTERIA*
  5. *I COCKTAIL*
- *IL MENU'*
  1. *I DIFFERENTI TIPI DI MENU'*
  2. *LE DIVERSE PORTATE*
  3. *LE OCCASIONI DI SERVIZIO*

*Velletri 12/06/2021*

*il Docente*

*Simone Coltella*