

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE CONVITTO NAZIONALE STATALE "R. Bonghi"

PROGRAMMA SVOLTO LABORATORIO DI

SALA&VENDITA

CLASSE:1 A

A.S.2016/2017

- Gli ambienti di lavoro:

La sala ristorante;

la cucina;

l'office;

il passe;

la cantina: la cantina del giorno e gli armadi da vino;

la caffetteria;

la plonge;

la dispensa;

il magazzino.

- La brigata di sala:

I profili professionali della brigata;

altre figure;

la brigata di sala in strutture di categorie inferiori.

- La divisa e i suoi complementi:

Una divisa per ogni ruolo professionale;

i complementi della divisa;

- Servire al meglio il cliente:

Accoglienza e professionalità;

le mance;

le esigenze dei clienti “speciali”;

un comportamento da professionista.

- Le regole del galateo: saper stare a tavola.

- Arredamento e utensili: dal tavolo al carrello.

- Le dotazioni di sala:

Il tovagliato e i suoi corredi;

il vasellame;

la cristalleria;

la posateria;

gli accessori.

- Sedersi a tavola:

A tavola da millenni;

preparare la tavola;

la mise en place.

- L'arte del servire

- Il servio al tavolo:

Portare il necessario per la tavola;

modi di servire le preparazioni;

l'uso delle clip;

lo sbarazzo del coperto;

la mise en place di servizio.

- Il bar: le zone di lavoro.

- L'attrezzatura del bar:

I bicchieri;

accessori e utensili;

i macchinari.

- Storia e origini del caffè.

Lucera, 08/06/2017

IL DOCENTE

Rosella De Luca

GLI ALUNNI

*Nicola Gioia
Raffaele Bianca
Antonietta Ronee*