



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE PROFESSIONALE
ANNESSO AL CONVITTO NAZIONALE STATALE "R. Bonghi"

Sezioni associate – I.P.S.S.A.R. – I.P.I.A.

PROGRAMMA SVOLTO a.s. 2017/2018 CLASSE 2°E

Laboratorio di Sala e Vendita

Prof. Di Lella Giovanni

Testo in Dotazione: Sarò Maitre Sarò Barman (primo biennio)

SARO' MAITRE

UNITA' 3 – LAVORARE IN SALA

- Servire al meglio il cliente
- Le regole del galateo

UNITA' 5 – IL POSTO A TAVOLA

- Sedersi a tavola
- Il servizio al tavolo

UNITA' 6 – IL MENU E LA COMANDA

- Raccogliere le ordinazioni

UNITA' 7 – I SERVIZI SPECIALI AL TAVOLO

- Come servire le insalate
- Come servire i dolci

UNITA' 9 – UNO SGUARDO AL MONDO DEL VINO

- Dalla vite alla bottiglia
- Servire bene il vino

SARO' BARMAN

UNITA' 2 – LE BEVANDE CALDE

- Le bevande nervine
- Storia e origine del caffè
- Il mondo del caffè
- Il mondo del tè
- Infusi e tisane
- Il mondo del cacao
- Caratteristiche del latte

UNITA' 3 – UNO SGUARDO AL MONDO DELLA BIRRA

- Conoscere e fare la birra
- Come si serve la birra

UNITA' 4 – LE BEVANDE ANALCOLICHE

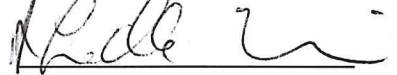
- Un bicchiere di freschezza

ATTIVITA' LABORATORIALI

- Servizio in sala (alla russa – alla francese – all'inglese – all'italiana)
- Caffetteria
- Frappè frullati e bevande analcoliche
- Preparazioni canapes misti
- Preparazioni e servizio di vari cocktail
- Servizio formaggi al carrello
- Servizio insalate al buffet
- Il taglio della frutta

Lucera lì 09-06-2018

Prof. Di Lella Giovanni



Gli Alunni

Boccone Antonia

Lojace Francesco Pa