

Unità 1

1. Le aziende e le figure professionali dell'enogastronomia
 - Le aziende enogastronomiche
 - La ristorazione commerciale tradizionale
 - Ristorazione collettiva
 - La neoristorazione
2. Figure professionali dell'enogastronomia
 - Percorso professionale
 - I requisiti del professionista

Unità 2

1. Il personale di sala e vendita
 - La brigata di sala
 - La brigata del bar
 - Le divise professionali
 - I complementi della divisa
2. La deontologia professionale

Unità 3

1. La sala ristorante
 - Le aree di lavoro e stoccaggio
 - L'area di stoccaggio
 - L'area di trasformazione o produzione
 - L'area di distribuzione
2. I crateri progettuali organizzati dalla sala
 - Le scelte stilistiche
3. L'arredamento delle sale
4. Gli elementi della tavola
 - Il tovagliato
 - Le stoviglie
 - I bicchieri
 - Le posaterie
 - Altri utensili di sala

Unità 4

1. La preparazione della sala
 - Mise en place della sala
 - Stesura del tovagliato
2. Mise en place del coperto
 - Mise en place del coperto per singole portate
 - Mise en place del coperto in base al menù
 - Mise en place dei bicchieri

Unità 5

1. Il servizio di sala
 - Gli stili di servizio
 - Il servizio all'italiana
 - Il servizio all'inglese
 - Il servizio al guéridon
 - Il servizio alla francese
2. Le tecniche di base nel servizio
 - Portare piatti e vassoi
 - Portare i bicchieri
 - Usare le clips per porzionare le vivande
 - Lo sbarazzo e la pulizia del tavolo

Unità 6

1. Bar e Beverage
 - I momenti della giornata al bar
2. Le aree di vendita e consumo
 - Il banco bar
 - L'office
 - L'area di consumo
 - I servizi igienici
3. L'attrezzatura del bar
 - Utensili del bar
 - Gli strumenti del barman
 - I bicchieri
4. Il lavoro del barman e il servizio al bar
 - Il servizio al tavolo
 - Il servizio al banco

Unità 7

1. La caffetteria
 - Il caffè espresso
 - Il macinadosatore
 - La macchina espresso
 - La preparazione e il servizio dell'espresso
 - I tipi di espresso e le preparazioni a base di caffè

Durante l'anno scolastico sono state svolte esercitazioni pratiche di sala e bar.

Alunni

Giuseppe Trovati
Basso Vito
Montanaro Antonio

Firma

Antonio Roscetti