

I.C. CONVITTO STATALE "RUGGERO-BONGHI"

a.s. 2018/2019

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI

-SETTORE SALA E VENDITA-

2^A

- **-IL POSTO A TAVOLA;**
 - Sedersi a tavola
 - Preparare la tavola
 - Disporre i tavoli
 - Stendere la tovaglia
 - Sistemare le sedie
 - Preparare il coperto
 - La mise en place del coperto prenotato
 - Le varie mise en place
 - Il servizio al tavolo
 - Modo di servire le preparazioni
 - L' uso delle clip

- COME SERVIRE LE INSALATE;**
 - Le insalate semplici
 - Le insalate miste
 - Le insalate composte
 - I condimenti
 - Le salse
 - La mise en place dell' insalata
 - Preparare le salse: vinaigrette, citronette e alla senape

- **COME SERVIRE LA FRUTTA;**
 - La mise en place della frutta per il cliente
 - La mise en place di servizio per la frutta
 - I vari tagli della frutta

- **COME SERVIRE I DOLCI;**
 - La mise en place per il cliente
 - Tagliare i dolci rotondi
 - Tagliare i dolci quadrati o rettangolari

- **UNO SGUARDO AL MONDO DEL VINO;**
 - La vite e la sua coltivazione
 - La vinificazione

- Una bottiglia per ogni tipo di vino
 - Che cosa contiene il vino
 - Le proprietà organolettiche del vino
 - L'apertura di una bottiglia di vino
 - La decantazione
 - Il servizio dei vini
 - La temperatura ideale
- LE BEVANDE ANALCOLICHE;
- I succhi di frutta
 - Centrifugati
 - I frullati e i frappè
- MANGIARE AL BAR;
- Pranzare al bar
 - Panini, tramezzini, focacce e molto altro
- BEVANDE ALCOLICHE;
- Cocktail

GLI ALUNNI

Dolce De Polina
Francesca

IL DOCENTE

Positelli Antonio