



DIPARTIMENTO ENOGASTRONOMIA

CONTENUTI DISCIPLINARI BIENNIO (CLASSI 1<sup>^</sup>-2<sup>^</sup>)

Disciplina: Laboratorio dei Servizi Enogastronomici –Settore Sala-Bar e Vendita

**UDA N. 1 : LA RISTORAZIONE OGGI, I PROFESSIONISTI DELLA RISTORAZIONE, LE TECNICHE DI COMUNICAZIONE**

**Lez. 1: Le diverse forme di ristorazione**

- 1.1 – La ristorazione commerciale
- 1.2 – La ristorazione collettiva
- 1.3 – Il catering e il banqueting

**Lez. 2: L'organizzazione del personale**

- 2.1 – Le figure manageriali
- 2.2 – La brigata di sala
- 2.3 – La brigata del bar
- 2.4 – Le nuove figure della ristorazione
- 2.5 – La divisa
- 2.6 – Comportamento ed etica professionale

**Lez. 3: Tecniche di comunicazione**

- 3.1 – La comunicazione tra i reparti
- 3.2 – Il rapporto tra i reparti d'albergo
- 3.3 – Il rapporto tra i reparti nel servizio banqueting
- 3.4 – Le tipologie di cliente
- 3.5 – La comunicazione con il cliente

**UDA N. 2 LA SALUTE E LA SICUREZZA**

**Lez. 1: La sicurezza sul lavoro**

- 1.1 – La prevenzione degli infortuni
- 1.2 – La segnaletica di sicurezza
- 1.3 – Nozioni di primo soccorso

**Lez. 2: Le buone prassi igieniche**

- 2.1 – L'igiene della persona
- 2.2 – L'igiene degli ambienti e delle attrezzature
- 2.3 – La salubrità degli alimenti
- 2.4 – La normativa sull'igiene dei prodotti alimentari, l'autocontrollo HACCP

**UDA N. 3 LA STRUTTURA DELLA SALA E L'OFFERTA DEL RISTORANTE**

**Lez. 1: La sala ristorante**

- 1.1 – La struttura del reparto
- 1.2 – I requisiti igienici degli ambienti
- 1.3 – I locali adiacenti alla sala
- 1.4 – Il mobilio

**Lez. 2: L'attrezzatura**

- 2.1 – La biancheria
- 2.2 – L'attrezzatura di sala (cristalleria-posateria-porcellane)
- 2.3 – L'attrezzatura per il servizio della prima colazione
- 2.4 – I requisiti igienici delle attrezzature

**Lez. 3: L'offerta della ristorazione**

- 3.1 – Le occasioni di servizio nella ristorazione
- 3.2 – Il menu
- 3.3 – La costruzione del menu
- 3.4 – La carta dei vini e le altre carte

## UDA N. 4 LA MISE EN PLACE E IL SERVIZIO DI SALA

### **Lez. 1: La mise en place della sala**

- 1.1 – Che cos'è la mise en place
- 1.2 – La suddivisione in ranghi della sala
- 1.3 – La mise en place della panadora
- 1.4 – L'allineamento dei tavoli e delle sedie
- 1.5 – La mise en place del guèridon
- 1.6 – La preparazione dell'attrezzatura
- 1.7 – La mise en place del tovagliato

### **Lez. 2: La mise en place del coperto**

- 2.1 – Le regole principali
- 2.2 – Il coperto base
- 2.3 – La mise en place per singole portate
- 2.4 – La mise en place completa

### **Lez. 3: Abilità di base**

- 3.1 – Il trasporto dei piatti
- 3.2 – L'uso della clip
- 3.3 – La posizione del personale di sala
- 3.4 – Il servizio della suite
- 3.5 – Lo sbarazzo
- 3.5 – Il cambio del tovagliato durante e a fine servizio

### **Lez. 4: Gli stili di servizio**

- 4.1 – Le regole di base
- 4.2 – Il servizio all'italiana
- 4.3 - Il servizio alla francese
- 4.4 - Il servizio all'inglese
- 4.5 - Il servizio alla guèridon
- 4.6 – Il servizio al buffet

### **Lez. 5: Tecniche di servizio particolari**

- 5.1 – Il servizio delle insalate
- 5.2 – Le salse di condimento
- 5.3 – Il servizio dei formaggi
- 5.4 – Il servizio dei dolci
- 5.5 – Il servizio della frutta
- 5.6 – Tecniche di base della cucina di sala

### **Lez. 6: Il servizio della prima colazione**

- 6.1 – Orari e modalità di servizio
- 6.2 – Tipologie di prima colazione e prodotti
- 6.3 – La mise en place della prima colazione
- 6.4 – Il momento del consumo
- 6.5 – Lo sbarazzo

## UDA N. 5 LE BASI DELL'ENOLOGIA, ENOGASTRONOMIA E TERRITORIO

### **Lez.1: La produzione del vino**

- 1.1 – Le fasi di produzione del vino (vendemmia, pigia diraspatura, vinificazioni, fermentazione, pratiche di cantina, imbottigliamento)
- 1.2 – Le denominazioni d'origine (disciplina EU e italiana)
- 1.4 – I vini speciali (spumanti, passiti, liquorosi, aromatizzati)

### **Lez. 2: Il servizio del vino**

- 2.1 – Il Sommelier
- 2.2 – La successione dei vini a tavola
- 2.3 – Servire il vino a tavola (stappo e temperature di servizio)

### **Lez. 3: Enogastronomia e territorio**

- 3.1 – I marchi di qualità
- 3.2 – I prodotti a marchio del territorio

## UDA N. 6 IL MONDO DEL BAR

### **Lez. 1: Il locale e le attrezzature**

- 1.1 – Le tipologie di bar
- 1.2 – La struttura del locale (il banco, l'office e lo spazio per la clientela)
- 1.3 – I requisiti igienici del bar
- 1.4 – L'attrezzatura (apparecchi elettrici, attrezzatura prima colazione, bicchieri e porcellane)
- 1.5 – L'attrezzatura per la miscelazione
- 1.6 – Sicurezza, riordino e pulizia del locale e delle attrezzature

### **Lez. 2: Abilità di base**

- 2.1 – La mise en place del banco e i momenti di consumo
- 2.2 – Il servizio al bar e il rapporto con il cliente

### **Lez. 3: La caffetteria, le sostanze nervine**

- 3.1 – La produzione del caffè, dal seme alla miscela
- 3.2 – L'attrezzatura per la preparazione dell'espresso (macchina espresso, macinadosatore, addolcitore, pulizia e manutenzione, le 5 M)
- 3.3 – Preparazione e servizio dell'espresso
- 3.4 – Il cappuccino e le alternative all'espresso
- 3.5 – Il tè e gli altri infusi, preparazione e servizio
- 3.6 – il cacao e la cioccolata, preparazione e servizio

### **Lez. 4: Le bevande al bar**

- 4.1 – Le acque minerali
- 4.2 – Le bevande alla frutta
- 4.3 – Le bibite di fantasia
- 4.4 – I succhi di frutta
- 4.5 – Gli sciroppi
- 4.6 – I frullati
- 4.7 – I frappè

### **Lez. 5: Introduzione alle bevande alcoliche**

- 5.1 - La birra
- 5.2 - Gli aperitivi
- 5.3 - I cocktail
- 5.4 - La classificazione dei cocktail
- 5.5 - Le tecniche di mescita e miscelazione base

### **Lez. 6: La ristorazione al bar**

- 6.1 - La prima colazione
- 6.2 - La pausa pranzo
- 6.3 - L'happy hour
- 6.4 - L'apericena