

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA SALA E VENDITA CLASSI PRIME

MODULO DIDATTICO n° 1 - Il reparto di sala ristorante

L'impresa ristorativa: la classificazione della ristorazione moderna (cenni) La sala ristorante: ubicazione, arredamento e locali attigui Le attrezzature della sala ristorante: grandi e piccole attrezzature Utilizzo, conservazione e manutenzione dei materiali di lavoro

MODULO DIDATTICO n° 2 - La brigata di sala ristorante

La brigata di sala ristorante: requisiti e mansioni professionali L'etica professionale: norme morali elementari e di igiene professionale

MODULO DIDATTICO n° 3 - Il servizio di sala ristorante

Momenti e metodi del servizio di sala Tipologie di mise en place (del tavolo, della panadora, del guéridon...) Gli stili di servizio in sala ristorante Le regole del servizio di sala

MODULO DIDATTICO n° 4 - Il reparto bar

Tipologie di bar Il reparto bar: caratteristiche, locali annessi e zone di lavoro Le attrezzature e gli utensili del bar La brigata del bar : le figure professionali (requisiti e mansioni professionali)

MODULO DIDATTICO n° 5 - Il servizio caffetteria

I prodotti di caffetteria (caffè, tè, cacao e infusi) Pratica operativa sull'uso della macchina del caffè