

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA SALA E VENDITA CLASSI SECONDE

• MODULO DIDATTICO n° 1 - Il reparto di sala ristorante (ripasso)

U.D. 1 La sala ristorante: ubicazione, arredamento e locali attigui U.D. 2 La brigata di sala: requisiti e mansioni professionali U.D. 3 Le attrezzature della sala ristorante: piccole e grandi attrezzature U.D. 4 Utilizzo, manutenzione e conservazione dei materiali di lavoro U.D. 5 Principali abilità pratiche di sala ristorante

MODULO DIDATTICO n°2 - Il servizio di sala ristorante (ripasso)

U.D. 1 Tipologie di mise en place in sala ristorante U.D. 2 Regole, momenti e metodi del servizio di sala U.D. 3 Gli stili di servizio presenti in sala ristorante.

MODULO DIDATTICO n° 3 - Il reparto bar (ripasso)

U.D. 1 Il reparto bar e la brigata del bar U.D. 2 Le attrezzature e gli utensili del bar

U.D. 3 Preparazione e servizio dei prodotti di caffetteria MODULO DIDATTICO n° 4 - Trancio, porzionatura e servizio

U.D. 1 Preparazione, taglio e servizio dei dessert: frutta, formaggi e dolci
U.D. 2 Preparazione e servizio delle principali salse per insalate

MODULO DIDATTICO n° 5 - Pianeta Vino

U.D. 1 La vinificazione: cenni sulla classificazione giuridica U.D. 2 Tecnica di servizio del vino e dello spumante U.D. 3 Degustazione del vino ed abbinamenti enogastronomici (cenni) U.D. 4 I vini regionali: il vino in Sardegna (cenni)

MODULO DIDATTICO n° 6 - La sala : preparazione disposizione dei tavoli

U.D. 1 Tecniche di disposizione dei tavoli U.D. 2 Il servizio buffet

MODULO DIDATTICO n° 7 – La piccola colazione

U.D. 1 Continental breakfast U.D. 2 English breakfast U.D. 3 Servizio in sala e aux étages

MODULO DIDATTICO n° 8 - La modulistica di sala ristorante

U.D. 1 La comanda ed i buoni di servizio U.D. 2 Il menù: regole principali per la stesura di un menù (cenni)

MODULO DIDATTICO n° 9 - Bevande a bassa e media gradazione alcolica

U.D. 1 La classificazione delle bevande in uso al bar U.D. 2 La birra U.D. 3 I vermouth U.D. 4 Bitter e amari

MODULO DIDATTICO n° 10 - Gli aperitivi: preparazione e servizio

U.D. 1 Grammature e servizio delle bevande al bar U.D. 2 Preparazione e servizio degli aperitivi e di alcuni cocktails pre-dinner