

# **Programma di Laboratorio di Enogastronomia per le Classi V**

## **Modulo 1**

### **Unità didattica 1.1 L'organizzazione degli impianti**

- . Le diverse tipologie di impianti
- . il sistema Cook & chill
- . il sottovuoto e la cucina di assemblaggio

### **. Modulo 2: Unità didattica 2.1 : Il settore ristorante**

- La progettazione della sala
- L'arredamento e lo stile per tipologia di sala
- **Unità didattica 2.2 :Il servizio di sala**
- Le modalità di servizio in funzione della domanda dell'utenza
- L'evoluzione del "servizio" in funzione alla vendita

### **• Modulo 3: Unità didattica 3.1 Le bevande nella ristorazione**

- La scelta delle bevande :come aumentare il fatturato e l'immagine dell'azienda
- L'acqua e la birra
- Il vino: gestione , servizio ; corretto abbinamento con i piatti del menù

### **• Modulo 4: Unità didattica 4.1 Buffet e cocktail party**

- Le tipologie del buffet
- Regole di preparazione dei piatti e allestimento tavoli.
- **Modulo 5: Unità didattica 5.1 :Il Catering**
- Le caratteristiche del catering industriale
- Le diverse tecniche di organizzazione e distribuzione in funzione dell'azienda

---

### **Unità didattica 5.2 :Il banqueting**

- Le caratteristiche del banqueting
- Le problematiche del servizio
- Le diverse tecniche di organizzazione e distribuzione in funzione del contesto operativo

### **Modulo 6: Unità didattica 6.1 : Il servizio “per regole”**

- L'organizzazione del servizio “per regole”
- La standardizzazione del lavoro – le schede tecniche di produzione

### **Unità didattica 6.2 : La programmazione del lavoro**

- L'organizzazione e l'adattamento della produzione ai mezzi a disposizione”
- Il coordinamento e la valorizzazione delle risorse professionali
- La gestione del personale