

## PROGRAMMA SVOLTO

INDIRIZZO	ENOGASTRONOMIA
CLASSE	1
SEZIONE	A
DISCIPLINA	LABORATORIO PER I SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA
DOCENTE	ALESSANDRO GEATTI

### **Introduzione alla professione**

Le aziende ed il personale della ristorazione; Organizzazione del personale ed etica professionale.

Cenni sulla ristorazione nella storia

Libro di testo

da pag. 1 a pag.33 + materiale dal docente

### **La sicurezza e l'igiene negli ambienti di lavoro**

Libro di testo da pag.60 a pag.85

### **La comunicazione interna ed esterna**

L'importanza della comunicazione all'interno degli ambienti di lavoro, tra i reparti e con la clientela

Libro di testo da pag. 34 a pag. 59

### **Struttura ed offerta del ristorante**

Struttura del reparto ristorante, il mobilio, la biancheria, l'attrezzatura di piccole e grandi dimensioni, requisiti igienici delle attrezzature

Da pag. 86 a pag. 109

### **Il lavoro di sala**

La mise en place, il servizio, metodi di servizio

Da pag. 126 a pag.159 (escluso da pag. 144 a pag.151)

### **Lavorare al bar**

Il caffè, il cacao: produzione e lavorazione. La macchina espresso: parti, funzionamento, pulizia e controlli.

Come si prepara e si serve un caffè espresso e cioccolata calda.

Tecnica di montaggio del latte per la preparazione di caffè macchiati, cappuccini e latte macchiato.

Libro di testo da pag. 226 a pag. 239

Tolmezzo, 19 giugno 2018

Gli studenti

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Il docente

Alessandro Geatti

