



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"PASCHINI-LINUSSIO"

Via Ampezzo, 18 - 33028 TOLMEZZO (UD) - C.F. 93021690305
Tel. 0433 2078 - Fax n. 0433 41219
e-mail: udis019009@istruzione.it pec: udis019009@pec.istruzione.it
Codice Univoco Ufficio: UFQADU

MOD. DISCIPLINA

ANNO SCOLASTICO
2017 / 2018

PROGRAMMA SVOLTO

INDIRIZZO	Enogastronomia
CLASSE	1
SEZIONE	c
DISCIPLINA	Laboratori dei servizi enogastronomici, settore sala e vendita
DOCENTE	Marco Viola

Modulo 1

La brigata di sala e le varie competenze di ogni figura professionale.

La divisa di sala.

I requisiti igienici di un operatore addetto alla vendita e alla manipolazione dei cibi.

Modulo 2

La ristorazione commerciale: le caratteristiche dei vari tipi di ristorante.

La ristorazione commerciale: catering e banqueting.

Le varie tipologie di clientela.

Modulo 3

La sala ed i locali adiacenti.

Il tovagliato e la stesura del tovagliato.

Le attrezzature di sala.

I mobili di servizio.

Il ripasso delle attrezzature.

La mise en place: base e completa.

Modulo 4

I vari momenti di servizio.

I menù, le varie tipologie.

I vari stili di servizio: all'italiana, all'inglese, alla francese, alla russa all' americana e al buffet. Lo sbarazzo.

Modulo 5

Il caffè: processo di produzione, dalla pianta al chicco.

Il caffè: come fare un caffè, tempi di estrazione, miscela, macinatura e quantità.

Il cappuccino: come fare un cappuccino, come montare il latte (temperature e quantità).

La cioccolata calda: preparazione.

Il servizio della caffetteria.

Modulo 6

Il bar e le varie zone adiacenti.

Le varie tipologie di bar e che cosa offrono.

Tolmezzo, 12/06/18

Gli studenti

Mozini Dinkerc

Davini Elena

Il docente

Marco Viola