



ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLÌ

I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

Programma di sala /bar

A. S.2017 / 2018

Classe 1^aA

Docente : Mara Ghisi

Sala

Ristorazione commerciale: tradizionale e commerciale.

Ristorazione collettiva: catering e banqueting .

La brigata di sala : direttore di sala , 1° e 2° maitre ; sommelier e commis di sala ; Chef de rang e commis de rang.

Introduzione all' HACCP : norme igieniche della persona , degli alimenti e dell'ambiente .

Sicurezza sul lavoro.

Norme di comportamento in sala, etica professionale e divisa del personale .

Reparti attigui alla sala :dispensa caffetteria ,office ,plonge pass,cave du jour.

Dotazioni di sala : biancheria, porcellana ,posateria ,cristalleria e attrezzature varie .

Il mobilio di sala :sedie, tavoli ecc. Criteri per l 'acquisto.

Panadora e sua mise en place .

Le varie mise en place : gueridon e coperto in base al menu .

Orari di lavoro del personale di sala .(scansione della giornata).

La piccola colazione : continentale e all' inglese.

Gli stili di servizio le loro tecniche e caratteristiche: all' italiana , all' inglese , alla francese al gueridon .

Servizio alla lampada : norme da rispettare per flambare in sicurezza ;preparazione del gueridon per primi piatti e dolci.

Lo sbarazzo.

Le insalate : classificazione e loro servizio ;vinaigrette e citronette.

Taglio della frutta e servizio di fronte al cliente ,servizio e presentazione .

Bar

Il caffè: la pianta , il frutto ,metodi di raccolta e di lavorazione e conservazione.

Il caffè : regole fondamentale per preparare un buon caffè e metodi per ottenerlo.

Come si prepara un buon caffè espresso.

Funzionamento della macchina del caffè espresso ,del macinadosatore e loro pulizia .

Il depuratore.

Laboratorio .

Allineamento dei tavoli .

Stesura della tovaglia .

Mise en place del coperto in base alle varie composizioni dei menu e servizi.

Taglio della frutta :mele, pere , arance ,banane , kiwi , ananas ;preparazione della macedonia.

Le insalate : classificazione e loro servizio .

Servizi svolti : all' italiana, all' inglese al gueridon e sbarazzo.

Servizio della prima colazione

Servizio alla lampada : mezze penne alla carbonara e crêpes alle fragole con gelato.

Bar : caffè, cappuccino , cioccolata , latte , latte macchiato , caffèlatte e loro mise en place.

Pulizia del macchina del caffè espresso e del macinadosatore.

Tortolì, 27 / 05 / 2018

Mara Ghisi



Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail nurho30008@istruzione.it – PEC nurho30008@pec.istruzione.it – <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135



ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLI

I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario



Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915
e-mail nurho30008@istruzione.it – PEC nurho30008@pec.istruzione.it – <http://www.ipsar.gov.it>
I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219
Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142
Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135