

| | | |
|---|--|---|
|  |  <p>I.I.S. "GIOVANNI MINZONI" https://www.iisminzoni.edu.it/</p> <p>VIA B. LONGO, 17 – 80014 GIUGLIANO IN CAMPANIA (NA) VIA G. FALCONE, 48bis – 80019 QUALIANO (NA) Tel. 0815061595 - Fax. 0818948984 PEC NAIS06100L@pec.istruzione.it - PEO NAIS06100L@istruzione.it C.F. 80101560631 - COD. UNIVOCO UFUC9B</p> |  <p><i>Ministero dell'Istruzione dell'Università e Ricerca</i></p> |
|---|--|---|

PROGRAMMA SALA E VENDITA

| Argomenti trattati |
|---|
| <p style="text-align: center;">PRIMO ANNO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere l'ambiente di una sala ristorante, le caratteristiche dei locali e gli elementi di arredo • Riconoscere le figure professionali della sala e le loro mansioni • Conoscere le principali norme igieniche del settore • Riconoscere le principali attrezzature della sala ed il loro utilizzo • Saper applicare la tecnica di base ed effettuare una semplice "mise en place" nella sala ristorante • Conoscere il reparto bar e le principali attrezzature <p style="text-align: center;">SECONDO ANNO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere l'ambiente di una sala ristorante, le caratteristiche dei locali e gli elementi di arredo • Riconoscere le figure professionali della sala e le loro mansioni • Conoscere le principali norme igieniche del settore • Riconoscere le principali attrezzature della sala ed il loro utilizzo • Saper applicare la tecnica di base ed effettuare una semplice "mise en place" nella sala ristorante • Conoscere il reparto bar e le principali attrezzature <p style="text-align: center;">TERZO ANNO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le varie tipologie di menu ed i servizi offerti al ristorante • Conoscere le principali tecniche utilizzate per la produzione del vino ed il lavoro del sommelier • Saper effettuare una corretta "mise en place" nella sala e saper identificare le varie attrezzature utilizzate • Utilizzare in maniera autonoma le tecniche di base nell'espletare i principali servizi praticati nella sala • Conoscere la produzione dei principali distillati • Conoscere le principali tecniche di lavorazione al bar <p style="text-align: center;">QUARTO ANNO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le principali caratteristiche organizzative e gestionali delle aziende ristorative • La produzione delle bevande alcoliche: il vino e la birra • Vini aromatizzati e liquorosi, acquaviti e liquori |

- I cocktail
- Riconoscere le varie tipologie di menu ed i servizi offerti al ristorante
- Saper effettuare una corretta “mise en place” nella sala e saper identificare i principali servizi offerti
- Il bar: i vari servizi effettuati e le tecniche di gestione del settore
- Conoscere i principali aspetti organizzativi e tecnici del servizio banqueting e catering

QUINTO ANNO

- Caratteristiche tecniche dell’azienda ristorativa
- Il comparto Food & Beverage
- La produzione vitivinicola nazionale
- La produzione vitivinicola europea
- L’analisi sensoriale del vino e l’abbinamento cibo-vino
- Il servizio del vino e le altre bevande
- Il servizio di sala e le tecniche di vendita
- Preparazione della sala ristorante “*mise en place*”
- I vari stili di servizi effettuati nella sala
- Il servizio delle bevande
- La cucina di sala (*flambé*)
- Aspetti tecnici, organizzativi e gestionali del settore sala
- I principali servizi effettuati al bar
- I vari prodotti utilizzati al bar
- Le tecniche di miscelazione e la preparazione dei cocktails
- L’approvvigionamento dei prodotti alimentari
- La gestione degli acquisti
- Il calcolo del drink-cost
- L’utilizzo dei software nel settore ristorativo