I.I.S. Pellegrino Artusi Chianciano Terme Anno scolastico 2024-2025

Classe 2B

Docente Prof. Mauro Giuliacci

Programma Laboratorio Sala e vendita

Argomenti svolti.

1) La comunicazione interna fra cucina e sala nella ristorazione tradizion ale e alberghiera. Gli stili di servizio e l'importanza della divisa.

2) Il servizio di sala, abilità e operazioni di base, il trasporto dei piatti, l'uso della clip, posizionarsi rispetto al cliente.

3) La cucina di sala, organizzazione e valutazione del servizio alla "lampada", allestimento del Gueridon, attrezzatture necessarie, istruzioni per la sicurezza, il taglio della frutta e altri ingredienti

4) Il servizio a buffet, caratteristiche e tipologie, doppio servizio , caldo freddo o in piedi, predisposizione delle pietanze, buffet della prima colazione.

5) Il catering e il banqueting, cosa prevede il contratto di catering, le varie tipologie, diretto, privato industriale, indiretto il banqueting congressuale e aziendale. Il banqueting manager.

6) I prodotti enogastronomici nel mondo, cucine etniche, tecniche di preparazione e lavorazione .

7) I distillati, distillazione e alambicco, metodi di distillazione, materie prime e fermentazione, distillati principali nel mondo, classificazione e servizio dei distillati.

8) Le bevande miscelate, classificazione e consumi.

9) Dalla vite al vino, caratteristiche e fasi del ciclo vitale , strutturazione del grappolo. Caratteristiche del vino, la vendemmia, diraspatura, pigiatura , il mosto, le fermentazioni. Le tecniche di vinificazione, rosso, bianco e rosato, la maturazione affinamento del vino, Imbottigliamento.

10) Caffetteria, vari tipi di caffè, derivati, caldi, freddi, shakerati e alcolici.

11) Il lavoro di squadra nelle aziende ristorative.

12) L'elaborazione di menù e carte, le offerte di tipologie di menù delle strutture ristorative, redazione di menù, i momenti ristorativi, influenza del territorio nella composizione dei menù, menù a km 0.

Gli argomenti sono stati trattati nella parte teorica in classe, realizzati e finalizzati nel laboratorio di sala e bar.

Alunni

Prof. Mauro Giuliacci