**PROGRAMMA DI TECNICA ED ESERCITAZIONE**

**PRATICA DI SALA BAR**

**ANNO SCOLASTICO 2018/ 2019 CLASSE I**

**DOCENTE PERNA ROSARIO**

**Libro di Testo : Maitre e Barman con master lab**

|  |
| --- |
| **MODULO N° 1 – Le Aziende della Ristorazione** |

**LA CLASSIFICAZIONE DELLE AZIENDE RISTORATIVE**

**LA RISTORAZIONE COMMERCIALE**

* La ristorazione Tradizionale
* La ristorazione Intermedia
* La Ristorazione Alberghiera
* La Neo Ristorazione

**LA RISTORAZIONE COLLETTIVA**

* La Ristorazione Sociale
* La Ristorazione Collettiva Commerciale
* Catering and Banqueting

|  |
| --- |
| **MODULO N° 2 – La Sicurezza Negli Ambienti di Lavoro** |

LA PREVENZIONE DEGLI INFORTUNI

* Il rischio infortunistico in sala e al bar
* I principali fattori di rischio

LA SEGNALETICA DI SICUREZZA

* La segnaletica di sicurezza
* La sicurezza nel mondo del lavoro
* La prevenzione degli infortuni
* Quadro normativo 81/2008
* Responsabilità del lavoratore e del datore di lavoro in materia di sicurezza

LE BUONE PRASSI IGIENICHE

**La sicurezza e l’igiene**

* L’igiene del personale
* L’igiene degli ambienti di lavoro e delle attrezzature
* L’igiene degli alimenti
* L’auto controllo alimentare
* Le Misure Preventive

LA NORNATIVA SULL’IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

* Il metodo di autocontrollo HACCP

|  |
| --- |
| **MODULO N° 3 – STRUTTURA ED OFFERTA DEL RISTORANTE** |

**LA SALA RISTORANTE**

* La struttura della sala ristorante
* La progettazione dell’ambente
* I locali Adiacenti alla sala

**Il Mobilio:**

* I tavoli ; Le prolunghe; Le sedie; I mobili di servizio

**I REQUISITI IGIENICI DEGLI AMBIENTI RISTORATIVI**

* I servizi igienici per i clienti
* Gli Spogliatoi e i servizi igienici per il personale

**L’attrezzatura**

* La cucina; L’office; La caffetteria; la dispensa e i magazzini; (La cave du juor)
* La dotazione
* LA BIANCHERIA DELLA SALA Il tovagliato; il tovagliato di servizio
* LA POSATERIA
* La pulizia della posateria
* LA CRISTALLERIA I bicchieri da vino – I bicchiere da Champagne e da Spumante-I bicchieri da acqua
* LA PORCELLANA
* L’ATTREZZATURA PER IL SERVIZIO DELLE PIETANZE
* LA DOTAZIONE STANDARD PER PRIMA COLAZIONE

**I REQUISITI IGIENICI DELLE ATTREZZATURE**

* **Il Ripasso e il controllo**

**GLI ATTORI DELLA RISTORAZIONE**

* L’organizzazione del personale
* Le figure manageriali
* La brigata di sala
* I requisiti professionali
* Le norme di comportamento e di etica professionale
* La tenuta di servizio del personale di sala
* L’abbigliamento di lavoro
* La divisa del personale di sala
* I complementi della divisa
* La cura della divisa
* Norme generali di presenza

|  |
| --- |
| MODULO N° **4 Elementi di enologia** |

Professione sommelier

La formazione

Le regole di comportamento

L’attrezzatura del sommelier

L’a.i.s.

La Cantina

|  |
| --- |
| MODULO N°5 Il lavoro di Sala |

**LA MISE EN PLACE DELLA SALA**

**LE FASI DELLA MISE EN PLACE**

* La mise en place della consolle ; l’allineamento dei tavoli e delle sedie; la mise en place del gueridon; la preparazione dell’attrezzatura

**LAMISE EN PLACE DELLA TAVOLA**

* stendere sostituire e ripiegare la tovaglia ; La mise en place del coperto
* La mise en place del Coperto base; La Mise en Place per una Pietanza
* La Mise en place completa
* Alcune regole per la corretta Mise en Place

**IL SERVIZIO**

**ABILITÀ’ PRELIMINARI**

Saper portare i piatti; saper utilizzare la clips, saper servire

**I METODI DI SERVIZIO**

**REGOLE GENERALI**

**LE CATEGORIE DI SERVIZIO**

Il servizio all’italiana, Il servizio all’inglese, Il servizio alla francese; Il servizio alla russa; Il servizio al buffet

**LA DISPOSOSIZIONE DEI COMMENSALI**

**LA PRIORITA’ DI SERVIZIO**

**SBARAZZARE A TAVOLA**

**Il Rapporto con il cliente**

L’accoglienza

**L’OFFERTA DEL RISTORANTE:**

**LE TIPOLOGIE DEI PASTI**

Le occasioni di servizio

Servizi particolari

Il Breakfast, Lunch; Brunch; Dinner, Supper **GLI ORARI DI SERVIZIO DEL PERSONALE**

|  |
| --- |
| MODULO N°6 Il bar |

U.D. N°1:

LA STRUTTURA DEL LOCALE

* Il Bar, le aree idonee e le varie tipologie.
* Il personale del Bar ed i relativi compiti.
* Le principali attrezzature.
* La gamma dei bicchieri con i prodotti necessari per il funzionamento del Bar.
* Apparecchi elettrici
* Attrezzatura per prima colazione
* Tazze bicchier e contenitori in uso al bar e in caffetteria
* Piccoli utensili
* Strumenti per la miscelazione

U.D. N°2:

* La macchina da caffè espresso e il macinadosatore.
* La preparazione del caffè espresso, del cappuccino, del tè, infusi vari, la cioccolata calda ed il relativo servizio al banco bar.
* Il te’, gli infusi vari” serviti al tavolo
* Il caffè
* Il caffè
* ·Le tecniche di estrazione del caffè
* La Produzione del caffè
* ·I fattori che influenzano la preparazione dell’espresso
* La preparazione e il servizio dell’espresso

|  |
| --- |
| **PARTE PRATICA (Simulata) AL SERVIZIO DI SALA/BAR**  **“Il mondo della ristorazione: l’arte dell’ospitalità e dell’accoglienza non si improvvisa!”** |

- Il portamento; igiene pulizia della persona e dei reparti.

* Il ristorante: i reparti (Sala ;cucina; office; bar ;magazzino)
* La stesura del tovagliato e la tecnica di ripiegatura della stessa.
* Le Fasi del servizio: la riunione preliminare
* La mise en place del tovagliolo; La mise en place del coperto; varietà di mise en place.
* Le diverse tipologie di mise en place applicate ai diversi menu
* Esercitazione pratica di sala: svolgimento delle mansioni delle principali figure professionali
* I METODI DI SERVIZIO
* Il servizio all’italiana, Il servizio all’inglese, Il servizio alla francese; Il servizio alla russa; Il servizio al buffet
* Come portare piatti nella fase del servizio e dello sbarazzo
* Il trasporto dei vassoi
* L’uso appropriato della clips
* Il servizio delle minestre, vellutate e delle creme
* Il taglio di dolci morbidi
* Le regole di carattere generale/ le norme generali di servizio in sala e al bar
* Il sevizio caffetteria: proporre preparare e servire il Caffè
* Il servizio del caffelatte e cappuccino

**Il Rapporto con il cliente**

L’accoglienza

* Cenni per La compilazione della comanda

Presentazione delle pietanze e delle bevande

Ischia, lì

Gli alunni Il docente

(Perna Rosario)