Di Caprarola
Programma
svolto A.S.
2020/2021

Materia: Lab. dei servizi enogastronomici settore sala e vendita

Classi: I

GLI AMBIENTI DI LAVORO

- La sala ristorante
- La cucina
- L'office
- Il passe
- La cantina
- La caffetteria
- La plonge
- La dispensa
- Il magazzino

LA DIVISA E I SUOI COMPONENTI

- Una divisa per ogni ruolo e occasione
- I complementi della divisa

LAVORARE IN SALA: SERVIRE AL MEGLIO IL CLIENTE

- Accoglienza e professionalità
- Un comportamento da professionista

- Le regole del galateo
- Saper stare a tavola

ARREDI CORREDI E UTENSILI

- L'arredamento:dal tavolo al carrello
- La dotazione di sala
- Il tovagliato e i suoi accessori
- Il vasellame
- La cristalleria
- La posateria
- Gli accessori