

Ipseoa "A.Farnese"

CAPRAROLA(VT)

a.s. 2021-2022

Prof.ANTONIO AMBROSIO

Classe 2A

Materia:enogastronomia settore sala e vendita

PROGRAMMA DIDATTICO

Modulo 1

LE ATTREZZATURE DI SALA

u.d. 1 gli strumenti del mestiere

u.d. 2 altre attrezzature accessorie

u.d. 3 la mise en place della sala

u.d. 4 pulizia e manutenzione

MODULO 2

L'USO DELLE ATTREZZATURE

u.d. 1 la clip

u.d. 2 l'impugnatura dei piatti

u.d. 3 lo sbarazzo

MODULO 3

STILI E SERVIZI IN SALA

u.d. 1 servizio all'italiana

u.d. 2 servizio all'inglese

u.d. 3 servizio alla russa(o al gueridon)

u.d. 4 servizio alla francese(diretto ed indiretto)

u.d. 5 il condimento delle insalate

u.d. 6 il taglio della frutta in sala

u.d. 7 il breakfast

u.d. 8 il buffet

u.d. 9 le varie forme di tavoli in sala

u.d. 10 cucina di sala

MODULO 4

IL BAR

u.d. 1 il caffè espresso

u.d. 2 il tè

u.d. 3 la cioccolata

u.d. 4 il cappuccino

u.d. 5 i cocktail

PROF.ANTONIO AMBROSIO