

# **Programma di Enogastronomia Sala e vendita svolto nell’A.S. 2022/2023**

**Classe I Sez.A**

**IPSSEOA “A.Vespucci “ Roma**

## **Il personale di sala**

- *I requisiti professionali*
- *La gerarchia del personale di sala*
- *Gli strumenti di lavoro*
- *L’attrezzatura complementare*
- *Le norme di comportamento*
- *Le tipologie dei pasti nella ristorazione moderna*
- *Gli orari di servizio del personale*

## **La sala ristorante**

- *Indicazioni generali*
- *La progettazione*
- *Il mobilio*
- *L’attrezzatura*
- *La cristalleria*
- *La porcellana*
- *Materiale in dotazione della sala ristorante*
- *I reparti adiacenti al ristorante*

## **Il servizio**

- *Introduzione*
- *Le tipologie di clientela*
- *Prenotazione dei tavoli*
- *Prenotazioni telefoniche*
- *Le mise en place*

- *Le mise en place del tovagliolo*
- *Le mise en place del coperto*
- *Le fasi del servizio*
- *Regole per la disposizione dei commensali e priorità di servizio*
- *Come portare ai tavoli i piatti*
- *L'uso delle clip*
- *I metodi del servizio*
- *Come si sbarazza la tavola*
- *La ristorazione in albergo: il servizio di prime colazioni*
- *Il servizio ai piani*
- *Tipi di colazione*

### **La comanda**

- *La comanda*
- *Le indicazioni indispensabili*
- *Il compito del maitre*
- *Gli atteggiamenti e le parole*
- *Distribuzione della comanda*

### **Il bar: personale, attrezzature e servizio**

- *Il barman*
- *Le qualità del barman*
- *La brigata*
- *L'attrezzatura*
- *I ferri del mestiere*
- *Bicchieri contenitori per bevande*
- *Lo shaker*
- *Il mixing glass*
- *Boston shaker*
- *Il banco del bar*
- *L'office del bar*
- *Le diverse tipologie di bar*

### **La caffetteria**

- *Il caffè*
- *Dal seme alla miscela*
- *La preparazione e il trattamento*

- *L'espresso*
- *Il servizio del caffè*
- *La macchina per il caffè espresso*
- *Il macinadosatore*

*L'insegnante*

- *Prof. Luigi Lamonaca*