

Classe 1° Sez.D

Anno scolastico 2022/2023

Docente Natale Liguori

PROGRAMMA SVOLTO

- Modulo 1° Le aziende della ristorazione
- La classificazione delle aziende ristorative
 - Ristorazione commerciale
 - Ristorazione collettiva
- Modulo 2° L'organizzazione del personale
- Le figure professionali della ristorazione
 - Le figure manageriali
 - Gli addetti dei reparti di Sala e Caffetteria
- Modulo 3° La Sala ristorante
- La struttura
 - Il mobilio
 - La biancheria
 - L'attrezzatura di Sala
 - Servizio prima colazione
- Modulo 4° La mise en place della Sala
- Le fasi della mise en place
 - La mise en place della tavola
 - La mise en place del coperto
 - Le regole principali
- Modulo 5° Gli stili di servizio
- Regole generali
 - Servizio al buffet
 - Stili di servizio tradizionali
- Modulo 6° Bar
- Gli addetti del reparto bar
 - Il locale, la struttura, la tipologia, le attrezzature
 - Preparazione e servizio caffè, cappuccino
 - Le bevande analcoliche