

## Snapshot

**Disciplina:**  
Enogastronomia Sala  
& Vendita

**Destinatario:**  
1ma sez. H

**Insegnante Prof.:**  
Claudio Michettoni

	ATTIVITA'	PERIODO
1	<p><b>Motivazione e consapevolezza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Professionalità, enogastronomia, ristorazione, ospitalità (ricerca)</li> <li>- Saper essere e saper fare: valori e competenze (appunti)</li> </ul> <p><b>SAPER FARE:</b> il curriculum vitae</p>	Settembre
2	<p><b>La ristorazione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Definizione di "ristorazione" (appunti)</li> <li>- L'odierna ristorazione: commerciale e collettiva (appunti)</li> <li>- Il ciclo produttivo nella ristorazione di hotel (appunti)</li> <li>- I momenti operativi (appunti)</li> </ul>	Ottobre Novembre
3	<p><b>La ristorazione alberghiera</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il settore F &amp; B ed i suoi reparti (appunti)</li> <li>- I reparti "vendita": sala, bar e room service - piantine planimetriche arredi ed attrezzature (appunti)</li> <li>- Le "linee tempo" ed i momenti operativi tipici (schema/appunti)</li> <li>- Parole chiave e figure professionali (appunti)</li> <li>-</li> </ul>	Novembre Dicembre Gennaio
4	<p><b>Il breakfast, il lunch ed il dinner in albergo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il breakfast in sala, al bar e al room service (appunti)</li> <li>- L'allestimento della sala ristorante: la mise "a menu fisso" e "alla carta" (appunti)</li> <li>- gli stili di servizio, le modalità di sbarazzo (appunti)</li> </ul> <p><b>SAPER FARE:</b> approntatura, finitura e servizio breakfast e lunch/dinner - procedure amministrative (prelevamento, check, inventario) - criteri base di redazione liste di bar e sala</p>	Gennaio Febbraio Marzo
5	<p><b>Il mondo del beverage</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dall'acqua alle bibite: attrezzature, merceologia e misure di servizio</li> </ul> <p><b>SAPER FARE:</b> cenni di mescita e miscelazione - frullati e frappè - cocktail analcolici</p>	Marzo Aprile Maggio