

Snapshot

Disciplina:
Enogastronomia Sala
& Vendita

Destinatario:
1ma sez. H

Insegnante Prof.:
Claudio Michettoni

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