

Snapshot

Disciplina:
Enogastronomia Sala
& Vendita

Destinatario:
2da sez. H

Insegnante Prof.:
Claudio Michettoni

	ATTIVITA'	PERIODO
1	<p>Ripasso argomenti 1mo anno</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organigramma di albergo, ristorazione di albergo, ciclo produttivo - Lavoro e professione: valori e requisiti umani e tecnico operativi: rispetto, responsabilità e competenze 	<p>Settembre Ottobre</p>
2	<p>Il momento lunch/dinner in sala</p> <ul style="list-style-type: none"> - piccola e grande attrezzatura di reparto (appunti) - la mise en place dei tavoli e del buffet (appunti) - stili di servizio e modalità di sbarazzo (appunti) - english breakfast (appunti e dispense) - Il vino nella carta e nei banchetti (appunti) - il flambage: tecnica e ricettario specifico (appunti e dispense) <p>SAPER FARE</p> <p>Approntatura, servizio, sbarazzo, ripristino della sala per lunch/dinner placè/buffet e english breakfast - servizio del vino per carta e banchetti - set up e realizzazione flambage - procedure amministrative (il prelevamento, il check e l'inventario)</p>	<p>Novembre Dicembre Gennaio Febbraio</p>
3	<p>Il mondo del beverage</p> <ul style="list-style-type: none"> - criteri di classificazione delle bevande: dall'acqua ai distillati (appunti e dispense) - parole chiave: macerazione, infusione, fermentazione, distillazione piccola/grande attrezzatura e vocabolario specifici (appunti e dispense) - merceologico specifico: dall'acqua agli alcolici ai superalcolici - le grammature standard (appunti e dispense) - ricettario specifico (appunti) - caffetteria da banco - cenni di miscita e miscelazione: grammature standard - short, medium e long drink (appunti) - definizione di "aperitivo" (pre dinner ed after dinner) ed "happy hour" (appunti) <p>SAPER FARE: allestimento della zona lavoro e realizzazione di preparazioni e ricettario specifici (sparkling cocktail, frozen, cocktail analcolici)</p>	<p>Marzo Aprile Maggio</p>