

I.P.S.S.E.O.A AMERIGO VESPUCCI

VIA C .FACCHINETTI, 42 00159 ROMA

PROGRAMMAZIONE TEORICA E PRATICA CLASSE 2°L

DOCENTE ROMANO IMPERATORE

ANNO SCOLASTICO 2022-2023

PROGRAMMA TEORICO

U.1 GLI AMBIENTI DI LAVORO

- LA SALA RISTORANTE
- LA CUCINA
- L'OFFICE
- IL PASSE
- LA CANTINA
- LA CAFFETTERIA
- LA PLONGE
- LA DISPENSA
- IL MAGAZZINO
- LA SICUREZZA NELLE STRUTTURE ALBERGHIERE

○ ○ ○

U.2 LA BRIGATA DI SALA E LA SUA ORGANIZZAZIONE

- LA BRIGATA DI SALA

○ ○ ○

U.3 LAVORARE IN SALA

- UN COMPORTAMENTO DA PROFESSIONISTA
- LE REGOLE DEL GALATEO

○ ○ ○

U.4 ARREDI, CORREDI E UTENSILI

- L'ARREDAMENTO
- LE DOTAZIONI DI SALA O CORREDI

○ ○ ○

U.5 IL POSTO A TAVOLA

- COME STENDERE IL TOVAGLIATO
- LA MISE EN PLACE DEL COPERTO
- IL SERVIZIO A TAVOLO

- L'USO DELLA CLIP
- LO SBARAZZO DEL COPERTO



U.6 IL MENU E LA COMANDA

- COME PRESENTARE BENE I PIATTI
- RACCOGLIERE LE ORDINAZIONI



U.7 I SERVIZI SPECIALI AL TAVOLO

- COME SERVIRE LE INSALATE
- COME SERVIRE LA FRUTTA
- COME SERVIRE I DOLCI
- CUCINARE IN SALA ALLA FIAMMA

PROGRAMMA PRATICO SVOLTO AL BAR

- SERVIZIO DI CAFFETTERIA
- SERVIZIO AL TAVOLO DI CAFFE', CAPPUCCINO E CIOCCOLATA CALDA
- PREPARAZIONE DI CAFFE' FREDDO SHAKERATO
- PREPARAZIONE DI COCKTAIL ANALCOLICI A BASE DI FRUTTA
- ALLESTIMENTO E SERVIZIO DI COCKTAILS IBA: MIMOSA, APEROL SPRITZ.
- PREPARAZIONE E SERVIZIO DI COCKTAIL ANALCOLICI: LEMONBEERY, FLORIDA, VIRGIN COLADA, SKYWASSER

PROGRAMMA PRATICO SVOLTO IN SALA

- ALLESTIMENTO E SERVIZIO PER ENGLISH BREAKFAST E CONTINENTAL BREAKFAST
- ALLESTIMENTO E MISE EN PLACE DELLA SALA E SERVIZIO PER IL LUNCH CON TECNICHE DI SERVIZIO ALLA RUSSA E ALL'INGLESE
- ALLESTIMENTO E MISE EN PLACE DELLA SALA CON RELATIVO SERVIZIO ALLA RUSSA PER IL LUNCH
- ALLESTIMENTO E PREPARAZIONE DELLA SALA PER IL SERVIZIO DI SCALOPPINE ALLA LAMPADA
- ALLESTIMENTO E MISE EN PLACE DELLA SALA PER IL SERVIZIO DI DESSERT: CREME CARAMEL, CROSTATA DI FRUTTA, PANCAKE
- ALLESTIMENTO E MISE EN PALCE DELLA SALA PER TAGLIO E SERVIZIO DI FRUTTA FRESCA PREPARATA ALLA LAMPADA (ANANAS, BANANA)
- ALLESTIMENTO E MISE EN PLACE DELLA SALA PER IL LUNCH CON SERVIZIO DI MENU COMPLETO (RISTORANTE DIDATTICO A PRANZO).

- ALLESTIMENTO E MISE EN PLACE DELLA SALA PER TAGLIO E SERVIZIO DI FRUTTA FRESCA (ANANAS, MELA, ARANCIA, KIWI)
- PRESENTAZIONE E SERVIZIO DEL VINO (BIANCO E ROSSO)

AD OGNI ESERCITAZIONE LA SALA VENIVA SBARAZZATA, PULITA E LASCIATA IN ORDINE