

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI

– SETTORE SALA E VENDITA –

PROGRAMMI

- classi prime

Titolo di riferimento	Contenuti
Le principali figure professionali di sala e di bar	Gerarchia e organigramma di una brigata. L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie
L'etica professionale	Norme di comportamento Codice deontologico professionale
Le attrezzature	Le attrezzature e gli utensili in uso nei reparti di sala e bar.
T.U.81/2008	Norme elementari sulla prevenzione e sicurezza sul lavoro
Haccp 155/97	Norme elementari per una corretta prassi igienica
Tecniche di base di sala	La mise en place del tavolo, del coperto e gli stili di servizio
Tecniche di base di bar	Bevande analcoliche e di caffetteria: caratteristiche principali.
L'accoglienza	Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. Lessico professionale di base in italiano. I principali menù e la successione delle portate. Tecniche di comunicazione professionale applicate alla vendita dei servizi. Il Menu
Gli aperitivi	Classificazione, conoscenza del prodotto; enologia di base: tecniche di vinificazione e spumantizzazione