

PROGRAMMI SCOLASTICI ANNO 2018/2019

PROF. MARCHESE MICHELINO

CLASSE 1 E

Modulo 1

Teoria

1)Il mondo della ristorazione

Storie e attualità della cucina

Le tendenze della cucina in Italia

Le aziende della ristorazione

2)Struttura e organizzazione ristorativi

La sala ristorante

Il bar

Il personale

L'igiene

3)L'offerta ristorativa

Le occasioni di servizio

Il menù

Il coordinamento tra i reparti

Modulo 2

Tecnica di sala e vendita

1) Il lavoro di sala

La mise en place della sala

Il servizio di sala

Il servizio della prima colazione

Il rapporto con il cliente

2) Operare davanti al cliente

Il servizio delle insalate

Il servizio dei dessert

3) Il lavoro del bar

Il servizio di bar

La caffetteria

Le acque minerali e le bevande analcoliche

Le bevande alcoliche

I cocktails

4) Le basi del sommellerie

La produzione del vino

I vini speciali

Il servizio del vino

FIRMA

ALUNNI
