

Programmi scolastici anno 2018/2019

Prof. Marchese Michelino

Classe 2° E

Modulo 1

Il mondo della ristorazione

- 1)La ristorazione commerciale
- 2)La ristorazione collettiva

Modulo 2

- 1)Gli attori della ristorazione
- 2)La sala ristorante
- 3)L'attrezzatura
- 4)L'offerta del ristorante

Modulo 3

La professione dell'operatore di sala

- 1)La mise en place
- 2)Il servizio
- 3)Il servizio della prima colazione
- 4)Il rapporto con il cliente

Modulo 4

Il bar

- 1) Il barman e il bar
- 2) Il banco bar e la mise en place
- 3) L'attrezzatura del bar
- 4) La caffetteria

Modulo 5

L'igiene e la sicurezza nell'ambiente di lavoro

- 1) L'igiene. L'HACCP
- 2) La sicurezza nell'ambiente di lavoro

Modulo 6

Il menù presenta la tavola

- 1) La carta del menù
- 2) Le altre carte nella ristorazione moderna

Modulo 7

Operatore davanti al cliente

- 1) Il servizio dei formaggi
- 2) Il servizio delle insalate e dei salumi
- 3) Il servizio dei dolci e della frutta

Modulo 8

Elementi di enologia

1)La produzione del vino

2)Il servizio del vino

Modulo 9

Le proposte del beverage

1)L'acqua e le bevande analcoliche

2)Le bevande alcoliche

3)La birra

Modulo 10

Gioielli d'Italia

1)I prodotti italiani di qualità

2)DOP e IGP in Italia

FIRMA

DOCENTE

Michelino Marchese

ALUNNI
