

**ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO**

**“ENZO FERRARI” BATTIPAGLIA**

**PROGRAMMA DI LABORATORIO SALA E VENDITA**

**ANNO SCOLASTICO 2018/2019**

**DOCENTE**

**PROF. ABETE MASSIMO**

**DISCIPLINA**

**LABORATORIO E SERVIZI  
SALA E VENDITA**

**CLASSE III C sala**

# **PROGRAMMA DI SALA E VENDITA**

## **III C sala**

**-Ripasso degli argomenti trattati nel primo biennio**

**-La birra:**

la preparazione del malto

la preparazione del mosto

la fermentazione e la stagionatura

il condizionamento

**-Le insalate:**

le diverse tipologie di insalata

alcuni condimenti per l'insalata

il servizio delle insalate

**- I dolci**

**- La preparazione del tavolo, le diverse forme di mise en place**

**- L'organizzazione del servizio di sala**

**- cucina di La sala, le lampade e il carrello a flambé**

**- I vini speciali i vini aromatizzati**

**- I distillati, la distillazione, la rettificazione, la maturazione**

**- Il mondo della mixologist, la tecnica classica, la tecnica americana**

**- l'attrezzatura del bar tender**

**- La preparazione di alcuni cocktail**

**- Il servizio delle bevande**

**- Il drink cost**

**- Corretta postura durante le operazioni lavorative al fine di evitare affaticamenti e infortuni**

**- Tecniche di pulizia e di riordino locali nel rispetto delle norme igieniche**

**- I requisiti della sala ristorante e del bar**

**IL DOCENTE**

**GLI ALUNNI**