



IIS MARSANO

I.I.S. MARSANO

Tecnico e Professionale Agrario, Professionale Enogastronomico



via alla scuola di Agricoltura 9, 16167 Genova | tel. 010 3726193
mail: geis012004@istruzione.it | web: www.iismarsano.edu.it

A.S. 2023/2024 PROGRAMMA SVOLTO

DOCENTE	DIEGO PALMA		
INDIRIZZO	ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA		
DISCIPLINA	LAB. SALA BAR	CLASSE	2 I

MODULO	ARGOMENTI	MODALITA'
Lavorare nel settore Food & Beverage	<ul style="list-style-type: none">• Come diventare un professionista nel settore• I requisiti della persona e del professionista• Il settore del Food & Beverage	In presenza
La sicurezza sul lavoro e l'igiene personale e dei locali	<ul style="list-style-type: none">• Gli obblighi del datore di lavoro• Gli obblighi del lavoratore• La prevenzione degli infortuni• La segnaletica di sicurezza• Nozioni di primo soccorso• Le buone prassi igieniche	//
Le aziende della ristorazione	<ul style="list-style-type: none">• Le aziende della Ristorazione• La ristorazione commerciale• La ristorazione collettiva• Il servizio di catering e banqueting	//
Comportamento professionale e comunicazione col cliente	<ul style="list-style-type: none">• Educazione, cortesia e stile delle figure lavorative• Comunicazione verbale e non verbale• La comunicazione con i clienti• Le precedenze di servizio	//
Lo staff di sala	<ul style="list-style-type: none">• La brigata di sala, ruoli e mansioni	//
Struttura e offerta del ristorante	<ul style="list-style-type: none">• Le aree operative del ristorante• L'attrezzatura di sala• Il mobilio• Il tovagliato, il vasellame, la cristalleria, la posateria e pulizia annessa	//
La mise en place	<ul style="list-style-type: none">• La mise en place della sala ristorante• La mise en place del coperto• La mise en place dei piani di lavoro	//
I principali momenti di servizio e il menù	<ul style="list-style-type: none">• I principali momenti di servizio• Tipologie di menù• Il menù come strumento di vendita	//

<p>Gli stili di servizio</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Servizio all'italiana • Servizio all'inglese • Servizio alla francese diretto e indiretto • Servizio alla russa • Servizio al buffet • Esecuzione degli stili di servizio 	<p>//</p>
<p>Il servizio del vino e delle bevande</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Il servizio delle bevande • Le bevande alcoliche e analcoliche • Bere responsabile • Le principali attrezzature per il servizio delle bevande • Modalità e regole di servizio • Il servizio del caffè • Il servizio delle tisane e delle bevande nervine 	<p>//</p>
<p>Il mondo del bar bar</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le principali tipologie di bar • Le aree operative del bar e la mise en place del banco di lavoro • Le attrezzature della caffetteria • La caffetteria • La produzione del caffè • Preparare e servire prodotti di caffetteria • Elementi base della tecnica Latte Art • La produzione del tè • Preparazione e servizio delle bevande calde 	<p>//</p>

Genova, 03/06/2024

Firma docente

Firma allievi
