

##### ANNO SCOLASTICO 2017-2018

**MODULO PASSAGGIO ALLA CLASE TERZA**

Materia Laboratorio Sala e Vendita

LIBRO DI TESTO: Maitre e barman con masterlab, lemonnier scuola

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **CONOSCENZE di base** | **ABILITA’di base** | **COMPETENZE di base** |
| Le figure professionali di sala e bar.  Rapporti tra i reparti di una struttura ricettiva.  Le regole relative alle salubrità degli alimenti  Principali tipi di menù  Regole basi della comunicazione professionale.  Nozioni di base sul vino  Area di lavoro, atrezzature utensili in uso nel bar.  Le principali preparazioni alla macchina del caffè  Lavorazione alla lampada  Cocktails | Mantenere un comportamento corretto durante l’attività ristorativa  Interagire con il cliente  Applicare le regole della corretta prassi igienica  Compilare un menù fisso  Accogliere e assistere il cliente, servire il vino a tavola  Utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria.  Servire il cliente in modo impeccabile.  Utilizzare le principali tecniche di base nelle preparazioni di bar  Farfalle al salmone e Crepes Suzette  Bacardi, americano, negroni, manhattan ,dry martini e alexander.  Salumi e formaggi  Macedonia di frutta | Inserirsi in un gruppo di lavoro  Comprendere l’importanza del coordinamento tra colleghi  Operare nel rispetto delle normative dei prodotti e dell’ambiente di lavoro  Conoscere la struttura e la dotazione della sala ristornate  Inserirsi in un contesto lavorativo.  Inserirsi nel contesto lavorativo del bar con consapevolezza e padronanza. |

**Contenuti**

|  |  |
| --- | --- |
| TITOLO | CONTENUTI Essenziali |
| SICUREZZA E IGIENE  STRUTTURA E OFFERTA DEL RISTORANTE  IL LAVORO DI SALA  STRUTTURA E OFFERTA DEL BAR | SICUREZZA NEGLI AMBIENTI DI LAVORO  BUONE PRASSI IGIENICHE  SALA DEL RISTORANTE  L’ATTREZZATURA  L’OFFERTA RISTORATIVA  LA MISE EN PLACE DI SALA  IL SERVIZIO DI SALA  I METODI DI SERVIZIO  IL LOCALE E LE ATTREZZATURE  LE ABILITA’ DI BASE  LA CAFFETTERIA  LE BEVANDE  LA RISTORAZIONE AL BAR |

**Gli alunni che si iscriveranno alla 3°classe dovranno sostenere un esame orale e pratico**

**sui contenuti essenziali del 2°a.s..**