

PROGRAMMA SVOLTO

DISCIPLINA: Sala e Vendita

CLASSE:

5° A Settore SALA E VENDITA

Noi docenti di laboratorio dei servizi di sala e vendita, ci riserviamo il diritto di modificare la programmazione qualora l'andamento della classe o problemi tecnici (manifestazioni, scioperi) dovessero renderlo necessario. Per quanto riguarda gli obiettivi formativi ed educativi, l'insegnante fa propri quelli adottati nel P.O.F., nelle riunioni di Dipartimento per classi parallele e dal Consiglio di classe. Inoltre si attiveranno collaborazioni esterne, possibilmente a costo zero, con associazioni professionali come l'AIS (Associazione Italiana Sommelier), l'AIBES (Associazione Italiana Barman & Sostenitori) e AMIRA (Associazione Maitre Italiana Ristorante Albergo), ed altre categorie per farli intervenire a scuola e dialogare sulla nostra professione.

1° MODULO : Gestione informatizzata dell'azienda

1.1 principali funzionalità di un software 1.2 L'hardware necessario 1.3 Lavorare con una gestione informatizzata

2° MODULO: gestione degli acquisti

- 5.1 Acquisti ed economato
- 5.2 Approvvigionamento e fornitori
- 5.3 Tipologie di prodotti
- 5.4 Magazzino e scorte
- 5.5 Acquisto del vino
- 5.6 Rete di imprese

3° Modulo: Valorizzazione dei prodotti tipici

- 6.1 la tipicità come elemento strategico
- 6.2 che cos'è il prodotto tipico
- 6.3 la dimensione collettiva
- 6.4 il valore del prodotto tipico
- 6.5 forze e debolezze dei prodotti tipici
- 6.6 il ruolo dei consumatori
- 6.7 i marchi di tutela dei prodotti

4° MODULO : Catering & banqueting: gestione operativa

- 2.1 Disposizione di tavoli per banchetti
- 2.2 Il servizio banchetti;
- 2.3 Organizzazione di un banchetto
- 2.4 La location.
- 2.5 Organizzazione preliminare.
- 2.6 Esecuzione di un banchetto.
- 2.7 Disposizione dei commensali.
- 2.8 Disposizione per banchetti con numerosi commensali

5° MODULO : degustazione e abbinamento

- 1.1 presentazione
- 1.2 esame visivo
- 1.3 olfattivo
- 1.4 esame gusto-olfattivo
- 1.5 considerazioni finali
- 1.6 temperatura del vino
- 1.7 abbinamento cibo vino

6° MODULO : Cucina di sala

- 3.2 Cucinare in sala
- 3.3 Preparazione di ingredienti e attrezzature
- 3.4 Ingredienti di base per la preparazione dei primi piatti
- 3.5 I dessert

7° MODULO: La distillazione

- 7.1 I PRODOTTI UTILIZZATI PER LA DISTILLAZIONE
- 7.2 L'ALAMBICCO
- 7.3 Il Whisky
- 7.4 Il Cognac
- 7.5 I Brandy
- 7.6 La grappa
- 7.7 Il Rum