

ISTITUTO PROFESSIONALE PARITARIO PER I SERVIZI  
ENOGASTRONOMICI E  
OSPITALITA' ALBERGHIERA  
"SANDRO PERTINI"  
Montoro (AV)

## Programma

MATERIA: SALA E VENDITA  
Classe I sezione A

### **ALBERGO E REPARTI**

1. Tipologie d' albergo. Classificazione.
2. I reparti.
3. F&B Department
4. Tipologie di ristorazione.

### **LA SALA RISTORANTE**

1. La struttura.
2. La progettazione.
3. L'arredamento.

### **LA BRIGATA DI SALA LA PROFESSIONE**

1. La brigata di sala.
2. Igiene ed etica professionale.
3. Norme di comportamento.
4. Norme antinfortunistiche.

### **DOTAZIONI E ATTREZZATURE**

1. Materiale e attrezzature in dotazione alla sala ristorante e all'office.

## **LA MISE EN PLACE**

1. Principali regole per una corretta mise en place
2. La mise en place del coperto base
3. Esempi di mise en place con vari menù.

## **IL SERVIZIO**

1. Norme generali del servizio.
2. I metodi di servizio.
3. Il servizio all'italiana.
4. Il servizio alla russa o alla gueridon.
5. Il servizio all'inglese
6. Il servizio alla francese diretto ed indiretto.

## **IL BAR**

1. Struttura e configurazione
2. Le tipologie di bar.

## **LE ATTREZZATURE**

1. Il banco bar.
2. L'attrezzatura grande e piccola.
3. I bicchieri.

## **LA CAFFETTERIA**

1. Il caffè
2. Origini e storia.
3. Coltivazione, raccolta, lavorazione.
4. I principali metodi di estrazione.
5. L'espresso
6. La macchina del caffè espresso.
7. Gli infusi.