



Istituto Professionale per i Servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera

Programmazione didattica Sala e Vendita Classe II sez. A

- **MODULO DIDATTICO n° 1 - Il reparto di sala ristorante**
*L'impresa ristorativa: la classificazione della ristorazione moderna (cenni);
La sala ristorante: ubicazione, arredamento e locali attigui;
Le attrezzature della sala ristorante: grandi e piccole attrezzature;
Utilizzo, conservazione e manutenzione dei materiali di lavoro*
- **MODULO DIDATTICO n° 2 - La brigata di sala ristorante**
*La brigata di sala ristorante: requisiti e mansioni professionali;
L'etica professionale: norme morali elementari e di igiene professionale.*
- **MODULO DIDATTICO n° 3 - Il servizio di sala ristorante**
*Momenti e metodi del servizio di sala;
Tipologie di mise en place (del tavolo, della panadora, del guéridon...);
Gli stili di servizio in sala ristorante;
Le regole del servizio di sala.*
- **MODULO DIDATTICO n° 4 - Il reparto bar**
*Tipologie di bar Il reparto bar: caratteristiche, locali annessi e zone di lavoro;
Le attrezzature e gli utensili del bar La brigata del bar: le figure professionali (requisiti e mansioni professionali)*
- **MODULO DIDATTICO n° 5 - Il servizio caffetteria**
*I prodotti di caffetteria (caffè, tè, cacao e infusi);
Pratica operativa sull'uso della macchina del caffè*