



Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: www.ipssalocri.edu.it
P.E.O. : rcrh080001@istruzione.it – P.E.C. : rcrh080001@pec.istruzione.it

PROGRAMMA ESAME IDONEITA' / INTEGRATIVI Argomenti e contenuti della CLASSE I

DISCIPLINA : LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA

CANDIDATO/A _____

PRINCIPALI ARGOMENTI E CONTENUTI ESSENZIALI

| UNITÀ DIDATTICA | CONTENUTI |
|---|---|
| A. PRINCIPALI NORME DEI REGOLAMENTI DI ISTITUTO E DEI LABORATORI | <ul style="list-style-type: none">- Norme che riguardano l'igiene e antinfortunistica- Tecniche di base dei diversi tipi di servizio- Conoscere i fattori di carattere economico, sociale, culturale e tecnico che concorrono all'evoluzione del fenomeno turistico- Lettura e spiegazione dei regolamenti di Istituto e dei laboratori di sala-bar- Educazione cortesia pulizia- Cenni su strutture e attività pratiche di laboratorio- Glossario visuale e descrittivo- Principali regole di pulizia, controllo delle attrezzature: Norme HACCP e sicurezza |
| B. MONDO DELL'ENOGASTRONOMIA, LA SALA E VENDITA | <ul style="list-style-type: none">- Principali figure professionali che operano nel settore enogastronomico.- Caratteristiche delle professioni e attitudini necessarie- Descrizione delle forme di ristorazione moderna- Principali tipologie di aziende enogastronomiche: Ristorazione commerciale tradizionale, Ristorazione collettiva, Neo ristorazione, Bar, Percorso professionale- Requisiti del professionista- Brigata di sala, Brigata del bar- Divise professionali- Deontologia professionale- Aree di lavoro del ristorante.- Arredamento della sala- Elementi della tavola- Funzioni di ogni componente della brigata di sala e di bar- Procedure che regolano i rapporti tra i reparti- Composizione della divisa di sala- Norme di comportamento nelle relazioni sociali |
| C. IGIENE E SICUREZZA SUL LAVORO | <ul style="list-style-type: none">- Igiene dell'operatore di sala, igiene dei prodotti e delle lavorazioni. Igiene dell'ambiente e delle attrezzature- Sistema HACCP- Prevenzione degli infortuni nel settore enogastronomico- Normativa sulla sicurezza -norme di primo soccorso- Malattie professionali |
| D. LABORATORIO DI SALA | <ul style="list-style-type: none">- Pulizia della sala, di bicchieri, stoviglie e posate- Laboratorio di sala : attrezzatura e manutenzione- Tecniche di base di sala inerenti l'apparecchiatura, il trasporto di utensili e vivande, l'uso delle clips e lo sbarazzo- Pulizia degli ambienti, dell'arredo e dei complementi di sala- Mise en place della sala- Mise en place del coperto- Stili di servizio- Tecniche di base nel servizio |



Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: www.ipssalocri.edu.it
P.E.O. : rchr080001@istruzione.it – P.E.C. : rchr080001@pec.istruzione.it

| | |
|------------------------------|---|
| | <ul style="list-style-type: none">- Prima colazione- Servizio ai piani- Servizio al buffet- Banqueting- Tecniche di base di sala inerenti i servizi speciali- Servizio delle insalate- Servizio dei dolci- Servizio della frutta- Basi della cucina di sala: il flambage- Vite, origini, aree di coltivazione e la struttura della pianta- Vendemmia e vinificazione |
| E. BAR & BEVERAGE | <ul style="list-style-type: none">- Aree di lavoro, attrezzature e utensili in uso al bar- Produzione del caffè- Preparazioni della caffetteria e le preparazioni analcoliche- Offerta per la pausa pranzo- Momenti della giornata al bar- Aree di vendita e consumo- Attrezzatura e la manutenzione del bar- Lavoro del barman e il servizio al bar- Tecniche di servizio al banco e al tavolo- Classificazione e il servizio delle bevande industriali analcoliche- Tipi di acque minerali e il servizio- Preparazione delle bevande analcoliche |

Luogo e data

Firma del/la Candidato/a

Firma del Genitore / Tutore (per i candidati minorenni)