



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 III Sala e Vendita

DISCIPLINA : LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA

CANDIDATO/A _____

PRINCIPALI ARGOMENTI E CONTENUTI ESSENZIALI

| UNITÀ DIDATTICA | CONTENUTI |
|---|---|
| A. MISE EN PLACE E I VARI METODI DI SERVIZIO | <ul style="list-style-type: none"> - Ripasso e recupero programma del primo anno - Sicurezza e Norme HACCP - Allestimento tavoli e buffet - Mise en place dei tavoli - Mise en place dei tavoli di servizio e dei gueridon - Principali metodi di servizio-vasso gueridon al piatto -Uso delle clips - Sbarazzo - Ricevere ospiti e svolgere servizio ristorante - Principi dello snack |
| B. VINO | <ul style="list-style-type: none"> - Vite - Dalla vinificazione all'invecchiamento - Servizio del vino - Principi della degustazione |
| C. TECNICA DEL SERVIZIO DI SALA | <ul style="list-style-type: none"> - Servizio alla francese - Servizio alla russa o al gueridon - Servizio al piatto - Servizio Buffet - Allestimento banchetti - Ricevere ospiti e svolgere servizio ristorante |
| D. COLAZIONI: TIPOLOGIE E MODALITÀ DI SERVIZIO | <ul style="list-style-type: none"> - Studio delle aree di lavoro e attrezzature - Colazioni nelle varie tipologie - Teoria e pratica |
| E. CAFFETTERIA. DISTILLAZIONE E PRODUZIONE DEI LIQUORI. DESCRIZIONE DELLE PRINCIPALI BEVANDE ANALCOLICHE | <ul style="list-style-type: none"> - Caffè - tè - cacao - Produzione e servizio - Frappé, frullati - Succhi di frutta, sciroppi, analcolici, spremute, bibite - servizio - Cenni: distillazione, acquaviti, produzione dei liquori - Accenno alle tecniche di miscelazione - Principi dello snack |
| F. MENÙ | <ul style="list-style-type: none"> - Cenni storici sul menu - Terminologia - Criteri di successione delle portate - Regole grafiche per la stesura dei menu - |
| G. TAGLIO DELLA FRUTTA - INSALATE E CONDIMENTI | <ul style="list-style-type: none"> - Frutta: taglio e servizio - Insalate e loro tipologie - Condimenti |



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

_____, _____
Luogo e data

Firma del/la Candidato/a

.....

Firma del Genitore / Tutore (per i candidati minorenni)