

**ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
 “SAN BENEDETTO-RIGHI”
 “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”
 ANNO SCOLASTICO
 2018 - 2019**

**Programmazione delle esercitazioni pratiche di sala e vendita
 Classe prima**

N.	SETTIMANA	DATA	TEMA	MODULO	PREPARAZIONI	INGREDIENTI
1	3	Ottobre	La sala ristorante	1-2 - 3	La sala Gli arredi	
2	4	Ottobre	La sala ristorante	1-2 - 3	La sala Gli arredi	
3	1	Novembre	Le attrezzaure	1-2 - 3	Tipologia e utilizzo delle attrezzature di laboratorio: Tovagliato, posateria, cristalleria	
4	2	Novembre	Le attrezzaure	1-2 - 3	Tipologia e utilizzo delle attrezzature di laboratorio: Tovagliato, posateria, cristalleria	
5	3	Novembre	Igienizzazione delle attrezzature	1-2 - 3	Tecniche di igienizzazione delle attrezzature Mise en place del coperto e della sala ristorante.	
6	4	Novembre	Igienizzazione delle attrezzature	1-2 - 3	Tecniche di igienizzazione delle attrezzature Mise en place del coperto e della sala ristorante.	

7	1	dicembre	Igienizzazione delle attrezzature	1-2 - 3	Tecniche di igienizzazione delle attrezzature Mise en place del coperto e della sala ristorante.	
8	2	dicembre	Igienizzazione delle attrezzature	1-2 - 3	Tecniche di igienizzazione delle attrezzature Mise en place del coperto e della sala ristorante.	
9	3	dicembre	Il servizio di sala	1-2 - 3	La mise en place Gli stili di servizio Uso della clip. Porgere i piatti e sbarazzo	
10	2	Gennaio	Il servizio di sala	1-2 - 3	La mise en place Gli stili di servizio Uso della clip. Porgere i piatti e sbarazzo	
11	3	Gennaio	Il servizio di sala	1-2 - 3	La mise en place Gli stili di servizio Uso della clip. Porgere i piatti e sbarazzo	
12	4	Gennaio	Il servizio di sala	1-2 - 3	La mise en place Gli stili di servizio Uso della clip. Porgere i piatti e sbarazzo	
13	1	Febbraio	Il servizio all'italiana Caffetteria	3 - 4	Le tecniche di servizio e di sbarazzo La macchina espresso uso e manutenzione Il caffè espresso perfetto	Caffè kg 0,300 Zucchero kg 0,200
14	2	Febbraio	Il servizio all'italiana Caffetteria	3 - 4	Le tecniche di servizio e di sbarazzo La macchina espresso uso e manutenzione Il caffè espresso perfetto	Caffè kg 0,300 Zucchero kg 0,200

15	3	Febbraio	Il servizio all'inglese Caffetteria	3 - 4	Le tecniche di servizio e di sbarazzo La macchina espresso uso e manutenzione Il latte . tecnica di montatura a caldo e a freddo Il cappuccino	Caffè kg 0,300 Latte intero lt 2 Zucchero kg 0,200
16	4	Febbraio	Il servizio all'inglese Caffetteria	3 - 4	Le tecniche di servizio e di sbarazzo La macchina espresso uso e manutenzione Il latte . tecnica di montatura a caldo e a freddo Il cappuccino	Caffè kg 0,300 Latte intero lt 2 Zucchero kg 0,200
17	1	Marzo	Il servizio all'inglese Il servizio delle bevande Caffetteria	3 - 4	Le tecniche di servizio e di sbarazzo Tecnica di servizio delle bevande La cioccolata calda Il the e gli infusi	Cacao kg 0, 300 Zucchero kg 0,300 Thè n, 6 bustine Limoni kg 0,300
18	2	Marzo	Il servizio all'inglese Il servizio delle bevande Caffetteria	3 - 4	Le tecniche di servizio e di sbarazzo Tecnica di servizio delle bevande La cioccolata calda Il the e gli infusi	Cacao kg 0, 300 Zucchero kg 0,300 Thè n, 6 bustine Limoni kg 0,300
19	3	Marzo	Il servizio all'inglese Il servizio delle bevande Caffetteria	3 - 4	Le tecniche di servizio e di sbarazzo Tecnica di servizio delle bevande Bevande miscelate a base prodotti nervini	Caffè kg 0,300 Latte intero lt 1 Zucchero kg 0,200 Crema di latte lt 0,500
20	4	Marzo	Il servizio all'inglese Il servizio delle bevande Caffetteria	3 - 4	Le tecniche di servizio e di sbarazzo Tecnica di servizio delle bevande Bevande miscelate a base prodotti nervini	Caffè kg 0,300 Latte intero lt 1 Zucchero kg 0,200 Crema di latte lt 0,500
21	1	Aprile	La prima colazione continentale	3 - 4	La prima colazione continentale La mise en place, il servizio Il room service	Caffè kg 0,300 Latte intero lt 2 Cacao kg 0, 300

						Zucchero kg 0,500 Thè n, 6 bustine Limoni kg 0,300 Succhi lt 2 Fette biscottate bifette n 12 Confettura monopz. N. 12 Nurella monopz. N. 12 Burro monopz. N. 12
22	2	Aprile	La prima colazione continentale	3 - 4	La prima colazione continentale La mise en place, il servizio Il room service	Caffè kg 0,300 Latte intero lt 2 Cacao kg 0,300 Zucchero kg 0,500 Thè n, 6 bustine Limoni kg 0,300 Succhi lt 2 Fette biscottate bifette n 12 Confettura monopz. N. 12 Nurella monopz. N. 12 Burro monopz. N. 12
23	1	Maggio	La prima colazione all'inglese Il servizio al buffet	3 - 4	La prima colazione all'inglese La mise en place, il servizio Allestimento buffet	Caffè kg 0,300 Latte intero lt 2 Cacao kg 0,300 Zucchero kg 0,500 Thè n, 6 bustine Limoni kg 0,300 Succhi lt 2 Fette biscottate bifette n 12 Confettura monopz. N. 12

						Nurella monopz. N. 12 Burro monopz. N. 12 Uova n.12 Pancetta kg 0,300 Salame kg 0,300 Formaggio kg 0,300
24	2	Maggio	La prima colazione all'inglese Il servizio al buffet		La prima colazione all'inglese La mise en place, il servizio Allestimento buffet	Caffè kg 0,300 Latte intero lt 2 Cacao kg 0, 300 Zucchero kg 0,500 Thè n, 6 bustine Limoni kg 0,300 Succhi lt 2 Fette biscottate bifette n 12 Confettura monopz. N. 12 Nurella monopz. N. 12 Burro monopz. N. 12 Uova n.12 Pancetta kg 0,300 Salame kg 0,300 Formaggio kg 0,300
25	3	Maggio	Esercitazione finale		Servizio di sala Servizio delle bevande	Vino bianco n 1
26	4	Maggio	Esercitazione finale		Servizio di sala Servizio delle bevande	Vino rosso n 1
27						<u>Per tutto l'anno</u> 12 lt di aceto

						1 lt olio evo 1 kg parmigiano 1 kg di zucchero 1 kg sale fino Kg 0,100 pepe nero Pane 26 kg
28						
29						
30						