



MATERIA: <i>Sala e vendita</i>	INDIRIZZO I. e F.P.	ANNUALITA': <i>prime</i>
<p>CONTENUTI MINIMI (ELENCARE SOLO GLI ARGOMENTI ESSENZIALI DA CONOSCERE PER IL PASSAGGIO ALLA CLASSE SUCCESSIVA)</p> <p>Norme di comportamento <i>norme di comportamento</i> <i>etica professionale</i> <i>cenni sull'haccp, igiene e sicurezza alimentare</i> <i>D.Lgs 81/2008 (ex 626) sicurezza nell'ambiente di lavoro</i></p> <p>Il mondo della ristorazione <i>le diverse tipologie ristorative</i> <i>la sala ristorante ed i locali annessi</i> <i>la brigata di sala</i> <i>le attrezzature della sala ristorante</i> <i>il mobilio e la sua funzione</i> <i>il tovagliato con rispettivo calcolo delle misure</i> <i>la posateria, la porcellana, la cristalleria,</i></p> <p>La professione del cameriere <i>i diversi tipi di clientela</i> <i>tecniche di stesura del tovagliato</i> <i>la mise en place</i> <i>gli stili di servizio</i> <i>organizzazione di una giornata lavorativa</i> <i>gli orari di servizio</i> <i>cenni alle procedure da lavoro</i></p> <p>Come opera il cameriere <i>gli ordini di servizio</i> <i>lo sbarazzo del tavolo</i> <i>tecniche di stesura delle tovaglie (tavoli e buffet)</i> <i>l'uso delle clips</i> <i>cenni sul trancio in sala (torte)</i> <i>cenni basilari sui menu</i></p> <p>Introduzione al Bar <i>il personale di bar</i> <i>le principali attrezzature di bar</i> <i>le diverse tipologie di bar</i> <i>la caffetteria ed il servizio</i> <i>preparazioni di snack</i></p>		
<p>ELENCARE SOLO GLI ARGOMENTI ESSENZIALI DA CONOSCERE PER IL PASSAGGIO ALLA CLASSE SUCCESSIVA, INVIARE VIA MAIL IL FILE ALLA SEGUENTE MAIL (accoglienza.casciaro@gmail.com) E INSERIRE UNA COPIA CARTACEA FIRMATA DAL COORDINATORE NEL VERBALE DEL DIPARTIMENTO. IL FILE VA DENOMINATO NEL SEGUENTE MODO: <i>materia.indirizzo.annualità</i> (es.: <i>accoglienza.ipseoa.prime</i>)</p>		