

## Programma ministeriale “Laboratorio settore sala-bar” TERZO ANNO

### Obiettivi generali del 3° anno

- Conoscere i criteri di impostazione di un menu e le strategie di vendita: presentazione grafica ed illustrazione al cliente;
- Illustrare, se pur in termini essenziali, la ricetta di un piatto presente nel menu, indicando i prodotti essenziali, le tecniche di lavorazione, le caratteristiche dietetiche nonché la sua storia;
- Conoscere le tecniche fondamentali della cucina di sala e saper realizzare le preparazioni più comuni;
- Realizzare con professionalità i vari ruoli previsti all'interno della brigata di Sala ed i vari tipi di servizio;
- Conoscere le caratteristiche organolettiche dei vini più comuni, le tecniche di degustazione e le modalità di abbinamento cibo-vino;
- Predisporre i locali, gli arredi e le decorazioni in funzione di un banchetto, di un buffet o di un cocktail-party, con gusto e creatività;
- Saper indicare le caratteristiche e le tecniche delle diverse gestioni del Bar e saper servire le principali bevande e preparare i vari cocktails;
- Aver acquisito un metodo di osservazione, di documentazione e di ricerca di dati, esperienze e proposte professionali che gli permetteranno di sviluppare con rigosità e creatività le competenze professionali di base finora acquisite.

### Blocchi tematici del 3° anno

Continua lo studio e l'approfondimento dei blocchi tematici generali già avviati nel 1° e 2° anno e in particolare:

- Manutenzione e conservazione della utensileria e degli arredi.
- La mise en place.
- Vari metodi di servizio.
- Il menu: composizione e realizzazione grafica.
- Rapporti con i componenti della brigata e rapporti con la clientela.
- Trancio e porzionatura di formaggi, frutta, dessert.
- Vini: tecniche di servizio e abbinamenti.
- La comanda e l'uso dei buoni di prelievo.

Nuovi blocchi tematici

- Approntamento del carrello di servizio e di trancio
- Trancio e porzionatura di pesci, carni e volatili.
- La cucina di sala.
- Rapporti con l'economato: prelievi e costi.
- La presentazione del menù alla clientela.
- Il menu alla carta.
- Conoscenze di base relative alla programmazione, all'allestimento, agli addobbi e al servizio per Banchetti, Buffets e Cocktail-party.
- Distillati, liquori, cocktails.
- Elementi di base per i vari tipi di gestione del bar.

### Obiettivi didattici specifici del 3° anno

- Saper realizzare graficamente un menu in modo originale nella simbologia e rigoroso nella terminologia;
- Sviluppare le capacità di relazione all'interno del reparto e di collaborazione con gli altri reparti;
- Saper preparare il carrello di servizio/trancio e tranciare e porzionare pesci, carni e volatili;
- Conoscere ed effettuare con ordine e precisione le principali preparazioni alla lampada;
- Saper calcolare, nel rapporto con la cucina e l'economato, il costo dei vari piatti e di alcuni menu e l'incidenza dei vari fattori nel prezzo praticato al cliente;
- Saper illustrare alla clientela la lista dei piatti e dei vini;
- Presentare alla clientela le caratteristiche di un menu e le qualità gastronomiche ed alimentari dei vari piatti che lo compongono;
- Comprendere le strutturazioni portanti dei vari servizi praticati nella ristorazione e saperli applicare con ordine, precisione, rapidità e responsabilità;
- Collaborare alla sistemazione e decorazione dei locali, della sala e dei singoli tavoli per la realizzazione di un Banchetto, Buffet e Cocktail-party;
- Saper svolgere nell'ambito di un Buffet sia la funzione di presentazione/illustrazione dei vari piatti e bevande come gli altri servizi richiesti;
- Preparare aperitivi e cocktails al Bar, servire distillati e liquori, illustrarne la composizione e le caratteristiche, offrire gli elementi informativi utili per la scelta del cliente.