TECNICA E PRATICA DI LABORATORIO DI SALA E BAR

(2017-2020)

**Primo anno**

* Conoscenza delle norme di comportamento dell’operatore di sala bar
* norme igienico sanitarie
* normativa di comportamento verso il cliente
* normativa di sicurezza nei luoghi di lavoro
* Conoscenza della brigata di sala di un ristorante
* Maitre
* Chef del rang
* Commis del rang
* Barman
* Sommelier
* Office
* Conoscenza delle principali tecniche di servizio (all’italiana, all’inglese, alla francese o al gueridon)
* Conoscenza delle attrezzature presenti in sala ristorante ( posateria, bicchieri, piatti, clips, tavoli, prolunghe , carrelli, mollettoni e tovaglie)
* Conoscenza delle tecniche di preparazione di una corretta mise en place in sala
* Pulizia della sala da pranzo
* Allestimento del tavolo con mollettone, tovaglia e coprimacchia
* Preparazione dei coperti, tovagliolo, posate, bicchieri e piattino del pane
* Conoscenza di diverse tipologie di bar: american Bar, bar pasticceria, bar gelateria, bar caffetteria
* Conoscenza della caffetteria:
* mise en place caffetteria,
* conoscenza della filiera del caffè,
* utilizzo del macinadosatore e regolazione macine,
* estrazione del caffè espresso nelle tempistiche adeguate,
* la mano dell’operatore e manutenzione e pulizia
* Preparazione di un caffè perfetto:
* Conoscenza delle miscele o mono origine
* Verifica caffè macinato e dose consigliata 7gr.
* Estrazione delle dosi nel doccino, pressatura e pulizia bordi
* Risciacquo gruppi
* Tempistiche di estrazione dell’espresso ( 25 secondi)
* Accoglienza e servizio al cliente
* Visita guidata alla torrefazione Mokasol di Brescia
* Preparazione di un cappuccino:
* Scelta e dosaggio del latte
* Utilizzo di attrezzature quali lattiera e termometro a sonda ( 55°)
* Utilizzo del vapore per ottenere la crema di latte
* Miscelazione di latte e schiuma
* Preparazione caffè espresso
* Versaggio e servizio su mise en place
* Preparazione di bevande calde e fredde per caffetteria:
* Caffè macchiato
* Latte macchiato
* Caffè marocchino
* Caffè mocaccino
* Bicerin torinese
* Caffè shakerato
* Caffè freddo o ghiaccio
* Caffè mixato
* Irish coffee
* Concorso interno di caffetteria (UF LA CAFFFETTERIA BRESCIANA)
* Conoscenza dei prodotti della provincia di Brescia
* Conoscenza delle maggiori zone di produzione vini in provincia di Brescia:
* La Franciacorta ( Franciacorta Brut Docg, Curtefranca Rosso e Bianco Doc)
* Il basso lago di Garda ( Lugana Bianco)
* Alto lago di garda ( Groppello e Chiaretto)
* Botticino ( Botticino Doc)
* Bassa Bresciana ( Capriano del colle e montenetto)
* Presentazione dei vini e dei prodotti bresciani ( UF IL TERRITORIO DELLA PROVINCIA DI BRESCIA)
* Preparazione di centrifughe, frullati e spemute per il bar
* Affinamento tecniche di servizio
* Allestimento per eventi sia a buffet che eventi con servizio al tavolo (UF A TAVOLA CON I GENITORI)

Testi in uso:

DISPENSA REALIZZATA DAL CFP

**Secondo anno**

* Riepilogo nozioni di prima (servizio, attrezzature, bar, caffetteria)
* Ricerca e conoscenza dei vini nazionali suddivisi per regione (UF ENOLETTERARIA)
* Assegnazione delle regioni agli allievi
* Ricerca delle caratteristiche territoriali
* Ricerca dei principali vini di ogni regione
* Realizzazione della carta dei vini nazionale
* Conoscenza tecnica dei vini
* Spiegazione dei vini e delle tipologie di bicchieri utilizzati
* Visita ad una cantina vitivinicola in Franciacorta
* Approfondimento stili e tecniche di servizio (utilizzo della comanda in sala)
* Conoscenza dei tempi di servizio e delle principali tecniche di cottura degli alimenti (risotto 15/18 minuti, filetto alla griglia, pasta fresca e pasta secca)

Approfondimento settore bar:

* Bicchieri da cocktail: terminologia, capienze e utilizzo
* Attrezzatura da lavoro sul banco bar: Terminologia e utilizzo
* Misurazione e dosaggi: parti, centilitri, once (TECNICA FLAIR/AMERICANA)
* La distillazione (visita in distilleria MARZADRO )
* Merceologia approfondita sui distillati, correttori, aromatizzanti, bitters , vermouth.
* Prove pratiche versaggio in centilitri (con acqua)
* Tecniche di Miscelazione avanzate (utilizzo del Jigger)
* Merceologia base (distillati , liquori , bitter , vermouth, succhi , polpe e sciroppi )
* Tecniche di miscelazione (Build, stir&strain, shake&strain, mix&pour)
* Prove pratiche preparazione Aperitivi
* Intaglio frutta per Decorazioni o guarnizioni dei drink
* Calcolo del Drink Cost di un cocktail
* Organizzazione di un evento, ordini spesa, preparazione e allestimento sala
* Lavoro informatico obiettivo Concorso Cocktails
* CONCORSO COCKTAIL

**Terzo anno**

* ~~Preparazione all’alternanza~~
* ~~Riepilogo nozioni anno precedente~~
* ~~Affinamento tecniche di servizio e di comunicazione~~
* ~~Preparazione al ristorante didattico utilizzando le tecniche dell’alternanza~~
* ~~Ripasso nozioni dell’anno precedente riguardo cocktails e tecniche di miscelazione~~
* **~~Realizzazione ristorante didattico (UF RISTORANTE DIDATTICO E ALTERNANZA)~~**
* ~~Preparazione della brigata di sala~~
* ~~Realizzazione della carta dei vini della provincia di Brescia~~
* ~~Suddivisione dei lavori da svolgere durante l’attività di ristorante~~
* ~~Svolgimento del ristorante didattico~~
* ~~Accoglienza del cliente con aperitivi home-made ed internazionali~~
* ~~Servizio al tavolo utilizzando le corrette tecniche~~
* ~~Collaborazione con la cucina attraverso l’utilizzo delle comande~~
* ~~Servizio del vino al tavolo~~
* ~~Congedo del cliente e presentazione del conto~~
* **~~Realizzazione aperitivi da ristorazione (UF APERITIVI DA RISTORAZIONE)~~**
* ~~Bicchieri da cocktail: terminologia, capienze e utilizzo~~
* ~~Attrezzatura da lavoro sul banco bar: Terminologia e utilizzo~~
* ~~Misurazione e dosaggi: parti, centilitri.~~
* ~~Tecniche di Miscelazione avanzate (utilizzo del Jigger)~~
* ~~La distillazione (visita in distilleria)~~
* ~~Merceologia approfondita sui distillati, correttori, aromatizzanti, bitters , vermouth.~~
* ~~Merceologia succhi e polpe di frutta, prodotti sodati~~
* ~~Prove pratiche versaggio in centilitri (con acqua)~~
* ~~Pre-Dinner Internazionali per Ristorante Didattico (es NEGRONI, AMERICANO ecc..)~~
* ~~Drink Home Made stile Londinese~~
* ~~Preparazione di polpe a caldo, ottenute con frutta fresca, bacche e spezie~~
* ~~Ricerca e creazione di ricette innovative da aperitivo da proporre al ristorante didattico~~
* ~~Preparazione postazioni da lavoro e servizio dei Barman per gli Aperitivi.~~
* ~~Visita Vitivinicola azienda VillaBella Bardolino VR~~