TECNICA E PRATICA DI LABORATORIO DI SALA E BAR

(2018-2021)

**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
* **“LA FIGURA DEL BARMAN”**

TITOLI:

* Diverse tipologie di bar (american bar, bar caffetteria, bar pasticceria, bar gelateria)
* Conoscenza della caffetteria base (5M: macchina, macinadosatore, mano dell’operatore, miscela del caffè, manutenzione e pulizia)
* Visita in torrefazione TRISMOKA
* Conoscenza della filiera del caffè (pianta, altitudini, chicco, coffee arabica e robusta)
* Macchina del Caffè (dimostrazione pratica di funzionamento e manutenzione/pulizia)
* Preparazione del caffè espresso/ PROVE PRATICHE
* Nozioni di mise en place banco bar
* La Figura del Barista, Barman, Bartender le differenze tra loro
* Bicchieri da cocktail: terminologia, capienze e utilizzo
* Attrezzatura da lavoro sul banco bar: Terminologia e utilizzo
* Preparazione bevande codificate a base di caffè (ricette)
* L’espresso, latte macchiato, cappuccino, mocaccino, marocchino, moretto, bicerin torinese, caffè freddo, caffè shakerato .
* Preparazione del caffè espresso perfetto.
* Il Latte intero, parzialmente scremato, scremato, di soia, di riso, di mandorla ecc.
* Preparazione della crema di latte (montatura della crema, temperature, manipolazione lattiera, miscelazione latte + schiuma)
* Preparazione di un cappuccio perfetto
* Preparazione della cioccolata calda
* CONCORSO CAFFETTERIA
* Bevande analcoliche (succhi di frutta, sciroppi e polpe di frutta, bevande sodate)
* Decorazioni e guarnizioni di frutta per Cocktail (intaglio e messa in opera)
* I cocktail Analcolici
* Calcolo del Drink Cost di un cocktail
* Organizzazione di un evento, ordini spesa, preparazione e allestimento sala
* 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

**Modulo pasticceria da bar**

Basi della pasticceria  
Spiegazione teorica delle varie preparazioni base di pasticceria. Realizzazione pratica delle basi.

Degustazione dei prodotti creati. Ricette eseguite:

* Frolla
* Creme
* Meringa
* Pan di spagna
* Pan cake

Dolci da forno e da colazione  
Spiegazione dei dolci da forno e da colazione e l’utilizzo nelle strutture ricettive. Spiegazione delle singole ricette e realizzazione. Ricette eseguite:

* Torta margherita
* Crostata
* Brownies
* Cookies
* Plum cake
* Pan brioches
* Mousse al cioccolato
* Chantilly
* Topping

Allestimento del buffet

Spiegazione sull’allestimento del buffet, sulle regole principali da seguire nella preparazione della tavolata, nella decorazione dei piatti o dei vassoi e nella sistemazione delle varie portate in base all’importanza o alla grandezza. Decorazione delle preparazioni della lezione 2, preparazione di topping, coppe di frutta, uova per la colazione. Buffet finale e spiegazione dell’importanza di saper spiegare e vendere i prodotti ai clienti. Degustazione dei prodotti realizzati.

**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~~