

ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA

PROGRAMMA DI LABORATORIO DI SALA E VENDITA

CLASSI PRIME

- CONOSCERE LA PROFESSIONE
- L'ETICA PROFESSIONALE
- LA DIVISA DI SALA
- LA BRIGATA DI SALA
- LA SALA RISTORANTE E I REPARTI ANNESSI
- POSATERIA E CRISTALLERIA
- L'ACCOGLIENZA IN SALA
- STILI DI SERVIZIO: MODALITA'
- LA MESCITA
- L'ABC DEL VINO: MODO CORRETTO DI STAPPARE UNA BOTTIGLIA; TEMPERATURE DI SERVIZIO
- IL CAFFE'
- LA MACCHINA ESPRESSO: COME UTILIZZARLA; PREPARAZIONE DEL CAFFE' ESPRESSO E DEL CAPPUCCINO
- LA REGOLA DELLE 5 M; IL MACINADOSATORE
- CLASSIFICAZIONE DELLE BEVANDE