

**Riepilogo Attività Registro del Professore****Classe:** 1B IPSEOA**Anno:** 2018/2019**Docente:** PINTO Fabio**Materia:** LABORATORIO SERVIZI  
ENOGASTRONOMICI SETTORE  
SALA E VENDITA

<b>Attività svolta</b>
Le aziende della Ristorazione.
La Ristorazione Commerciale e Collettiva
La Ristorazione Collettiva.
Il Personale di servizio al Bar in una struttura alberghiera.
Il personale di servizio al Bar e la Brigata di sala.
Il personale della sala ristorante.
Il personale d'albergo del settore Food & Beverage.
Le varie tipologie di divise nei settori della ristorazione.
L'organizzazione del personale di sala
Le figure professionali in sala ristorante e loro mansioni nelle varie tipologie e stili di servizio.
Caffetteria: il Mondo del Caffè
Utensileria ed attrezzature in sala ristorante
Porcellana, argenteria e cristalleria in sala ristorante
Verifiche sugli argomenti svolti
La piccola attrezzatura in sala ristorante
I bicchieri in uso in sala ristorante
I bicchieri in uso in sala e al bar
Attrezzatura in sala e al bar
Bar: le acque minerali
Gli analcolici al Bar: i succhi di frutta e gli sciroppi.
Gli analcolici al Bar: gli aperitivi sodati.
I Frappè e i Frullati.
La piccola attrezzature nei laboratori di sala e bar.
Ripetizione di concetti di Catering e Banqueting
Tecniche di preparazione delle varie tipologie di mise en Place.
Tecniche di sbarazzo e mise en place.
Tecniche di utilizzo della clip per il servizio in sala ristorante nei vari stili.
Tecniche di servizio della Plonge.
Preparazione di un buffet per Light Lunch per 30 persone.

**Riepilogo Attività Registro del Professore****Classe:** 1B IPSEOA**Anno:** 2018/2019**Docente:** PINTO Fabio**Materia:** LABORATORIO SERVIZI  
ENOGASTRONOMICI SETTORE  
SALA E VENDITA

<b>Attività svolta</b>
I tagli delle verdure.
Il servizio al gueridon del menù del giorno: Minestrone di verdure alla napoletana e alla milanese
Il servizio al gueridon del menù del giorno. Il minestrone di verdure con crostini.
Il servizio al gueridon del menù del giorno: Minestrone di verdure
Il servizio al gueridon di Maccheroni gratinati.
Il servizio al gueridon del menù del giorno. I Maccheroni gratinati.
Il servizio al gueridon del menù del giorno: il taglio di una torta rotonda. la crostata di frutta.
Preparazione di un tavolo imperiale per il servizio al gueridon del menù del giorno: Bucatini all'Amatriciana
Il servizio al gueridon di Bucatini all'Amatriciana.
Caffetteria: le principali preparazioni di base al caffè.
Il Caffè Espresso e la macchina dell'espresso.
Il Cappuccino e i caffè macchiati.
Il Latte e le preparazioni con il latte al bar. Le montature a freddo e a caldo del latte in caffetteria.
Il servizio della pasta lunga al gueridon con tecniche di utilizzo della clip
Il servizio al gueridon del menù del giorno. Linguine al pomodoro.
Il servizio al gueridon di Spaghetti alla Bella Donna...
Il servizio al gueridon del menù del giorno: riso zafferano e riso al pomodoro.
approfondimento sul mondo del Caffè
Il servizio all'inglese dei risotti.
Tecniche di impiattamento dei risotti in sala.

Firmato  
Prof. Fabio Pinto