Contenuti del programma suddivisi in bimestre - 1AA - PROGRAMMAZIONE INDIVIDUALE.

**Ottobre-Novembre
Unità 1 – La professione.**

• Introduzione al mondo F&B

• Da esecutore operativo a guest manager.

• La dignità del lavoro, la dignità del servire.

• Diventare un professionista.

• Cura della propria persona

**Unità 2 – Sicurezza & igiene sul lavoro.**

• Sicurezza & igiene fondamentali.

• Pericoli sul lavoro.

• HCCP: una sigla per la sicurezza alimentare.

• Lavorare in modo igienicamente corretto.

 **Dicembre-Gennaio**

**Unità 3 – Aree e attrezzature da lavoro.**

• Aree operative.

• Attrezzatura di sala.

• Pulizie e manutenzioni.

**Unità 4 – Abilità di base in ristorante.**

• Uso del tovagliolo di servizio.

• Lo sbarazzo

• Come si portano piatti, vassoi e bicchieri.

**Febbraio-Marzo**

**Unità 5 – Stili di servizio**

• Presentazioni degli stili.

• Servizio all’italiana.

• Servizio all’inglese.

• Servizio alla russa.

• Servizio alla francese.

**Unità 6 – Servizio delle bevande**

• Attrezzi del sommelier.

•Mescere senza coccia.

• Decantazione del vino.

**Aprile-Maggio**

**Unità 7 – Servizio della colazione.**

•Attrezzature principali.

• Preparazione della colazione continentale

Contenuti del programma suddivisi in bimestre - 2AA - PROGRAMMAZIONE INDIVIDUALE.

**Ottobre-Novembre
Unità 1 – Servizio delle bevande.**

• Attrezzi del sommelier.

• Mescere senza coccia.

• Servizio del vino.

• Servizio del caffè.

**Unità 2 – Servizio della colazione.**

• Preparazione alla colazione continentale

• Servizio della colazione continentale.

• Preparazione della colazione anglosassone.

• Servizio della colazione anglosassone.

 **Dicembre-Gennaio**

**Unità 3 –Pianeta bar.**

• Lavorare in bar.

• I momenti di servizio.

• Lo staff di bar.

**Unità 4 – Abilità di base in ristorante.**

• Uso del tovagliolo di servizio.

• Lo sbarazzo

• Come si portano piatti, vassoi e bicchieri.

**Febbraio-Marzo**

**Unità 5 – Caffè espresso**

• Produzione e lavorazione del caffè.

• La macchina espresso.

• Le cinque m.

• Pulizie e controlli della macchina.

• Arabica e robusta.

**Unità 6 – Servizio delle bevande**

• Attrezzi del sommelier.

• Mescere senza coccia.

• Decantazione del vino.

**Aprile-Maggio**

**Unità 7 – Servizio della colazione.**

• Attrezzature principali.

• colazione continentale

Contenuti programma suddivisi in bimestre - 3AA - programmazione individuale. **Ottobre-Novembre
Unità 1 – Relazioni con i clienti.**

• Il nostro prodotto: il servizio

• La prenotazione.

• L’accoglienza.

• La comanda durante la vendita.

• Il commiato.

**Unità 2 – La vendita**

• Che cosa intendiamo per vendita.

• Tipi diversi di vendita.

• Le regole della persuasione.

• Gli errori della vendita.

 **Dicembre-Gennaio**

**Unità 3 –Obblighi e responsabilità.**

• Presentazione.

• Obblighi e responsabilità del datore di lavoro.

• Obblighi e responsabilità dei dipendenti.

**Unità 4 – Regioni: prodotti tipici, cucina e vendita.**

• Presentazione.

• Cucina regionale.

**Febbraio-Marzo**

**Unità 5 – Stili di servizio complementari**

• Presentazione.

• Servizio con carrello.

• Servizio con vassoio operativo.

• Stili complementari a confronto.

• Servizio con buffet.

**Unità 6 – Servizio delle bevande**

• Attrezzi del sommelier.

•Mescere senza coccia.

• Decantazione del vino.

**Aprile-Maggio**

**Unità 7 – Tecniche di trancio.**

•Taglio della frutta.

•Filettatura di pesci.

Contenuti programma suddivisi in bimestre - 5AA - programmazione individuale.

**Ottobre-Novembre
Unità 1 – La birra.**

• Il prodotto birra.

• Gli ingredienti.

• Birra artigianale.

• Servizio della birra.

• Abbinamenti cibo birra.

**Unità 2 – Vini aromatizzati e vini liquorosi.**

• Caratteristiche generali.

• Vermouth.

• Marsala.

• Madeira.

 **Dicembre-Gennaio**

**Unità 3 – Distillazione acquaviti e liquori.**

• Brandy.

• Calvados.

• Rum.

**Unità 4 – Preparazione dei cocktail.**

• Le attrezzature.

• Tecniche di mescita

• Tecniche di miscelazione.

**Febbraio-Marzo**

**Unità 5 – Ricettario di cocktail**

• Presentazione.

• Le famiglie di cocktail.

• Classificazione dei drink.

• Le ricette.

**Unità 6 – Lo snack**

• Gestione del servizio.

• Cenni sull’uso delle attrezzature.

• Panini freddi.

**Aprile-Maggio**

**Unità 7 – Progettare la propria carriera.**

• PCTO: una grande opportunità.

• Ricerca del lavoro strumenti e strategie.