

## MODULO TUR A - ESECUZIONE SERVIZI FONDAMENTALI DI SALA

<b>Settore economico</b>	<b>TURISMO</b>
<b>Figura/e professionale/i di riferimento</b>	- Operatore Sala - Bar
<b>Titolo della UF</b>	<b>ESECUZIONE SERVIZI FONDAMENTALI DI SALA</b>
<b>Durata</b>	<b>24 ore</b>
<b>Prerequisiti d'ingresso</b>	Nessuno

### Competenza - (obiettivi generali)

Predisporre l'ambiente di lavoro ed eseguire i servizi fondamentali di sala realizzando, con l'uso delle apposite attrezzature, prodotti e servizi nel rispetto delle norme L.626 e HACCP (nozioni base)

### Principali specifiche che caratterizzano la competenza - (prestazioni attese)

Effettua in modo corretto i fondamentali stili di servizio di Sala: all'Italiana o al piatto – all'Inglese o al vassoio / pirofila – cenni base del servizio alla Russa o al guerridon – cenni base del servizio alla Francese diretto ed indiretto, utilizzando adeguatamente gli strumenti di lavoro – clips e attrezzature.

Predisporre l'ambiente di lavoro disponendo i tavoli della sala ristorante in base alle occasioni – effettuando correttamente le varie fasi delle mise en place proposte in base al menù (antipasti, primi, secondi piatti – a base di pesce o carne) – operando individualmente od in équipe – eseguendo le pulizie di routine della sala ristorante e locali inerenti (office, retro office...)

Esegue il servizio di base di bevande e vini (stappatura, mescita e servizio) utilizzando adeguatamente gli strumenti specifici ed il relativo bicchierato

Sfiletta correttamente alcuni pesci (trota al vapore o alla griglia – sogliola alla griglia o alla mugnaia) utilizzando appropriatamente gli strumenti necessari per il servizio di sfilettatura del pesce. Esegue in modo autonomo il servizio di porzionatura ed il confezionamento di dessert ed insalate usando correttamente condimenti semplici e strumenti appropriati.

Effettua il servizio e la preparazione per la prima colazione predisponendo buffet e sala in relazione alle mise en place della prima colazione anglosassone semplice e continentale semplice

### Contenuti teorici minimi

Regole essenziali per effettuare i fondamentali servizi internazionali

Schemi di disposizione dei tavoli – modalità di mise en place del tavolo in base a menù proposti con difficoltà medio basse – modalità di svolgimento delle pulizie di routine inerenti – locali inerenti la sala ristorante e loro uso

Tecniche essenziali per il servizio di vini e bevande al tavolo

Sfilettatura e modalità di cottura dei pesci di acqua dolce e di acqua salata. Tecniche e servizio specifico per porzionatura di dessert e condimenti per insalate

Prima colazione: cenni fondamentali su colazione anglosassone / continentale – prodotti e mise en place inerenti