

PIANO DI LAVORO A.S. 2009/2010

Docente: Ricci Alessandro

Materia: laboratorio di organizzazione e gestione dei servizi ristorativi

Classi: V A t.s.r.; V art_t.s.r.

Testo: organizzazione e gestione dei servizi ristorativi (Capuana, Menaggia, Pedrazzi; Franco Lucidano Editore)

I modulo

I prodotti alimentari: approvvigionamenti, conservazione, qualità.

Unità 1 L'approvvigionamento

L'ufficio acquisti o economato, la scheda dei prodotti, le quantità, i canali di approvvigionamento, il rapporto qualità/prezzo, la scelta dei fornitori.

Unità 2 La gestione delle scorte

Valutazione dell'entità delle scorte (costo delle scorte), l'economista e la gestione delle scorte, il magazziniere e la gestione delle scorte (osservazione preventiva delle derrate in fase di ricevimento merci), il magazzino e le celle frigorifere, la contabilità di magazzino.

Unità 3 Congelati, surgelati e precotti nella ristorazione

L'impiego del freddo (i refrigerati, i congelati, i surgelati, valore nutritivo e alterazioni, la riattivazione dei prodotti), i prodotti precotti, redditività dell'impiego di congelati, surgelati e precotti, i prodotti apertizzati, i sottovuoto (la cottura sottovuoto).

Unità 4 I prodotti alimentari

Classificazione dei prodotti alimentari, standard di produzione e livello di organizzazione aziendale, i prodotti di qualità, i marchi di tutela, il Ministero delle politiche agricole e forestali (prodotti DOP e IGP, vini DOCG, DOC e IGT, i PAT e i prodotti biologici), i consorzi di tutela.

II modulo

Le Bevande

Unità 1 Le bevande analcoliche e nervine

Le bevande analcoliche nella ristorazione (l'acqua minerale, bibite gassate, succhi di frutta sciroppi, il caffè).

Unità 2 Il vino

L'approvvigionamento dei vini, il sommelier, la cantina e lo stoccaggio dei vini, le bottiglie per il vino, il servizio (il bicchiere ideale, i diversi bicchieri da degustazione, la temperatura di servizio, la sequenza dei vini, la carta dei vini).

Unità 3 La birra e superalcolici

Le altre bevande alcoliche (bevande alcoliche fermentate: la birra, bevande superalcoliche distillate, bevande superalcoliche liquorose).

III modulo

Analisi sensoriale e abbinamenti di cibi e bevande

Unità 1 Analisi della degustazione

Le due tipologie di analisi, esame visivo, esame olfattivo, esame gustativo.

Unità 2 Gli abbinamenti

Abbinare cibo e vino (il metodo Mercatini, altri metodi dell'abbinamento cibo-vino, regole generali), abbinare cibo e cibo, abbinare cibo e vino.

IV modulo

Allestimenti e presentazioni

Unità 1 Tecniche di allestimento e presentazione

Le decorazioni e i tavoli da esposizione (piatti, posate, bicchieri, tovaglia, tovaglioli, fiori, i tavoli da buffet, i tavoli per banchetti).

Unità 2 Il banqueting

Definizione di banqueting, i compiti del banqueting manager (l'organizzazione del servizio, l'acquisizione del contratto, l'organizzazione operativa).

V modulo

Analisi e sviluppo del menu

Unità 1 Definizione di menu e lista delle vivande

La carta e il menu, la lista delle vivande.

Unità 2 Presupposti e scopo del menu

Le diverse tipologie di pasti (la prima colazione, il "brunch", il coffee break, la colazione o pranzo, i rinfreschi e i cocktail party, la cena, la cena dopo teatro o souper, gli spuntini), lo studio del menu e della carta.

Unità 3 I diversi tipi di menu

La struttura del menu (tipologie di menu).

Unità 4 Aspetto tecnico-operativo del menu

Fattibilità dei piatti (aspetto tecnico organizzativo).

Unità 5 Grafica e redazione del menu

Comunicare bene per vendere bene, la consultazione del menu (regole di redazione).

Unità 6 Aspetti gastronomici del menu

Dietologia, stagionalità e gusti.

Unità 7 Cucina e dietetica

La dieta mediterranea (le indicazioni per preparare un menu mediterraneo), la cucina a basso contenuto calorico, la cucina vegetariana.

Unità 8 Cucina come prevenzione

Prevenire l'eccesso di colesterolo, prevenire l'ipertensione.

VI modulo

Il costo pasto

Unità 1 Corretta valutazione del costo piatto

L'ottimizzazione della strategia di vendita (previsione, programmazione, organizzazione, coordinamento e controllo, valutazione finale).

Unità 2 Il calcolo del costo piatto

Importanza dell'inventario continuo, calcolo del food cost, prezzi di vendita del ristorante (i costi di un ristorante), modalità per stabilire i prezzi di vendita (schedatura delle ricette), costi diretti e indiretti nel calcolo del costo piatto, pezzatura del menu (copiatrice menu, fattore, prezzo base).

VII modulo

Programmazione, organizzazione e coordinamento nella ristorazione

Unità 1 La programmazione del settore ristorativi

Programmazione del menu, programmazione della produzione (la pianificazione nei centri di ristorazione collettiva e nei ristoranti tradizionali), la programmazione della distribuzione, tecnica di assemblaggio dei piatti (l'utilizzo dei sottogruppi gastronomici), i menu rotativi, i menu ciclici.

Unità 2 L'organizzazione del lavoro nel ristorante

L'organizzazione delle risorse umane (industriale, tradizionale, mista), organizzazione del lavoro in un ristorante, i planning di lavoro (giornalieri, settimanali e mensili), i flussi di lavoro, servizio aziendale di prevenzione e protezione, l'organizzazione ristorativi "per regole" (la scheda tecnica di produzione).

Unità 3 Coordinamento tra produzione distribuzione e servizio

Coordinamento e stile di un ristorante, il servizio, il personale di sala (il dialogo con il cliente, le tipologie di clientela).

Metodologia: lezione partecipata/frontale

Altri supporti didattici: riviste specializzate, altri libri di testo, internet.

Verifiche: domande a risposta aperta con limitazione di righe.

Valutazione: uso della scala di voti da 0 a 10.

F.to

Il docente

RICCI prof. Alessandro