

**ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI**  
**ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA**

**CONTENUTI STANDARD**

**Classi 1<sup>^</sup>**

**Materia LSV**

**1. IL PERSONALE DI SALA**

Nome e competenze di ogni figura professionale

**2. IGIENE E PULIZIA DELLA PERSONA DEGLI AMBIENTI E DELLE ATTREZZATURE**

La cultura dell'igiene e l'etica professionale

**3. LA SALA RISTORANTE: ARREDI E ATTREZZATURE**

La terminologia tecnica e l'uso dei materiali

**4. LA PROFESSIONE DEL CAMERIERE, LE TIPOLOGIE DI SERVIZIO E LA MISE EN PLACE**

Le diverse tipologie di servizio in uso, pregi e difetti.

Il tovagliato, la mise en place in base al tipo di servizio, la mise en place dei mobili di servizio, coperti speciali e particolari

**5. IL BAR**

Tipologie, terminologie, arredi ed attrezzature

**6. LA PRIMA COLAZIONE**

Tipologie e terminologia