Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "E.FERRARI"

Istituto Professionale per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B
Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato cod. mecc. SARI02901V
Istituto Tecnico settore tecnologico - Agraria, Agroalimentare e Agroindustria cod. mecc. SATF02901Q

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007
Internet: www.ipsiaferrari.it -post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it

Programma svolto

Anno scolastico:2019-2020	

Istituto (professionale/tecnico)	
Professionale	Enogastronomico

Classe:5 B	

Disciplina:	SALA E VENDITA

Docente:	Antonio Fraschetti

Libro di testo:	ACCADEMIA SALA E VENDITA

Obiettivi raggiunti CONOSCENZE
La classe nel complesso sa com'è strutturata un azienda ristorativa, riconosce le varie
tipologie di ristorazione. In particolare gli allievi conoscono l'organizzazione del servizio di catering e banqueting e le figure coinvolte.
Riconoscono le varie tipologie di Bar.

COMPETENZE

Avere specifiche competenze nel campo dell'allestimento di buffet e di banchetti
(organizzati in occasioni conviviali sia all'interno che all'esterno dell'azienda),
dell'organizzazione del lavoro e della guida di un gruppo e delle sue relazioni con gruppi di altri servizi.
Predisporre Menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
Adeguare e organizzare la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

CAPACITÀ

Capacità di interpretare eventi, problematiche e tendenze del mondo contemporaneo e
della propria professione, di comunicare efficacemente nella propria e nelle lingue straniere oggetto di studio.
Riconoscere i vari ambienti lavorativi con le relative caratteristiche tecnico-organizzative. Lavorare in uno staff cooperando in modo positivo nel gruppo.
Svolgere un servizio adeguato al menu proposto.
Essere consapevole del proprio ruolo professionale ed affidabile nello svolgimento dello stesso, in grado di impegnarsi a fondo per realizzare un obiettivo.

Moduli Disciplinari svolti:
Contenuti svolti I 5 tipi di mise en place
Tipologie di Bar
Gli orari di servizio al Bar Il catering e Banqueting

Il vino; la vite
I Cocktail La birra
La tecnica di degustazione I vini speciali
Lo Champagne
Le fasi del servizio in sala I marchi di qualità
I Menu

Data 5-06-2020 Firma

Antonio Fraschetti