



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:	2021/2022
------------------	-----------

Istituto (professionale/tecnico)	Indirizzo:
Professionale	EnogastronomicoA

Classe:	5 A SALA
---------	----------

Disciplina:	SALA E VENDITA
-------------	----------------

Docente:	MARCHESE MICHELINO
----------	--------------------

Libro di testo:	Accademia di sala e vendita 3 2.0
-----------------	-----------------------------------

Moduli Disciplinari svolti:

- La Ristorazione;
- differenza tra Menu e Carta delle vivande;
- I 5 tipi di mise en place;
- Tipologie di Bar;

- Gli orari di servizio al Bar;
- Le tipologie dei pasti;
- Il catering e Banqueting;
- Le figure professionali coinvolte nel servizio di catering e banqueting;
- La location e il Banqueting;
- Caratteristiche generali prima dell'inizio di un banchetto;
- La Pianificazione e la vendita di un evento, la check list-job description-l'ordine di servizio-compilazionepreventivo.
- Le tipologie di tavolate e la loro giusta disposizione per i banchetti;
- Il vino;la vite
- La tecnica di degustazione
- I vini speciali;
- Lo Champagne
- I prodotti agroalimentari delle regioni Italiane;
- Ricerca in gruppo sui prodotti tipici della regione Campania ed una a scelta per ogni alunno;
- Le fasi del servizio in sala;
- I marchi di qualità;
- I Menu
- Distillazione e distillati
- La birra

Data
07/06/2022

Firma
Michelino Marchese