



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. SARH02901V

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.iisferrariibattipaglia.it - post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it - C.U.U. UFR6ED

Programma Svolto

ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA

DISCIPLINA: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA

Classe I sez. B

A.S. 2022/2023

Docente: Carmen D'Ambrosio

Percorsi : Sala – Bar - Enologia

n.	Modulo	Unità didattica	Obiettivo	Argomento Svolto	Argomento da completare
1	Percorso "A": il personale di sala e il ristorante	U.D. n.1 La brigata di sala, la divisa i complementi della divisa U.D. n.3 Igiene, sicurezza e pronto soccorso	Conoscere i principali aspetti igienici, di sicurezza sul lavoro e i primi interventi di soccorso. La deontologia della professione	Svolto	
2	Percorso "B": le attrezzature di sala e la mise en place	U.D.n 2: uso delle attrezzature U.D.n 3: la mise en place	Conoscere le dotazioni, le attrezzature fondamentali usate in una sala ristorante. Acquisire le abilità necessarie finalizzate all'uso delle attrezzature necessarie per intraprendere la professione di operatore di sala - bar. Apprendere le competenze tecnico-pratiche sulla mise en place, apparecchiatura dei tavoli e le decorazioni di un tavolo e di una sala ristorante	Svolto	
				Svolto	
3	Percorso "C": il Barman e il mondo del bar	U.D.n 2: le attrezzature del Barman	Conoscere gli elementi caratterizzanti del barman e del personale di bar. Conoscere le diverse tipologie di bar. Conoscere le aree del bar. Individuare e distinguere le diverse attrezzature in uso al bar. Riconoscere i bicchieri e abbinarli alle giuste bevande.	Svolto	
n.	Modulo	Unità didattica	Obiettivo	Argomento Svolto	Argomento da completare

4	Percorso “D”: la <u>caffetteria</u>	U.D.n 2: cinque regole per un caffè d’arte	Conoscere il processo di produzione del caffè dal seme al confezionamento. Conoscere le diverse tipologie di caffé. Saper utilizzare le attrezzature per la preparazione di bevande calde. Svolgere correttamente il servizio dell’espresso e dei suoi derivati. Conoscere le altre bevande calde e il loro servizio	Svolto	
5	Percorso “E”: il <u>servizio</u> “Seconda fase”	U.D.n 1: l’accoglienza, l’ordinazione e la sistemazione a tavola del cliente.	Conoscere le tecniche di prenotazione e accoglienza del cliente, utilizzando sia i normali sistemi di ordinazione sia i più innovativi sistemi informatici. Acquisire le abilità necessarie finalizzate alla redazione sistematica dei relativi menu. Apprendere le competenze tecniche pratiche sugli stili di servizio e di sbarazzo affinché si possano soddisfare appieno tutte le esigenze del cliente presente in una struttura ricettiva.	Svolto	
		U.D.n 2: gli stili di servizio		Svolto	
6	Percorso “F”: le <u>bevande e il</u> <u>meglio di questa</u> <u>disciplina</u>	U.D.n 1: le bevande, gli aperitivi e le bevande miscelate	Conoscere l’importanza delle bevande al bar e la loro classificazione Conoscere gli aspetti basilari sugli aperitivi e il loro servizio nonché le bevande miscelate	Svolto	Da approfondire
		U.D.n 2: nozioni base sul vino, sul servizio e sugli abbinamenti	Apprendere i concetti principali sul vino, sul suo servizio e sugli abbinamenti	Svolto	Da approfondire
		U.D. n. 3: il meglio di questa disciplina	Avere una panoramica completa delle conoscenze teoriche e pratiche che si apprenderanno nei successivi anni scolastici		Da svolgere

Battipaglia, 07/06/2023

Prof.ssa Carmen D’Ambrosio