



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

Programmazione definitiva

INSEGNANTE: <i>Di Flora Francesco</i>	
MATERIA DI INSEGNAMENTO: Sala e vendita	
ANNO SCOLASTICO: 2018 - 2019	CLASSE: 2 F
TESTO IN ADOZIONE: <i>ACCADEMIA di SALA e VENDITA 2.0 EDITORE: SIMONE per la scuola</i>	
ALTRI STRUMENTI UTILIZZATI: <i>fotocopie, ricerche su internet, presentazioni in PWP</i>	

- Presentazione del programma annuale
- Ripetizione programma anno precedente: etica professionale, requisiti morali e Brigata di sala
- Presentazione in PPT: D.Lgs. 81/2008, Cartellonistica, i 5 pericoli
- Ripetizione programma anno precedente: La sicurezza sul lavoro 03/10/2018 2 In PPT: procedura di pulizia delle mani, igiene delle mani, GMP, BPI, HACCP e CP, CCP emonitoraggio ed azioni correttive.
- Il Diagramma di flusso
- Ripetizione argomenti anno precedente: Sala: Etica professionale, brigata di Sala, com'è strutturata una Sala ristorante, com'è composta una sala ristorante (mobiliobiancheria-cristalleria-argenteria porcellaneria)
- I reparti adiacenti alla sala ristorante, i 5 tipi di mise en place, tipologie di menu(essenziale, standard e completa), differenza fra menu e carta delle vivande.
- Bar: tipologie di bar, Brigata di Bar, com'è composto un Bar, le attrezzature di Bar
- Ripetizione argomenti anno precedente:
- SALA: le 5 regole dello sbarazzo Stili di servizio,
- La ristorazione (tipologie e definizioni)
- BAR: gli orari di servizio al Bar, Caffè (cappuccino latte macchiato, caffelatte) Cacao (cioccolata in tazza) Cenni sui frappè, frullati e milk shakes
- In Lab.: spiegazione sull'organizzazione del servizio in sala e simulazione in sala sull stesura della tovagli e coprimacchia, sbarazzo e rimpiazzo di piatti e posate
- Simulazione in laboratorio: servizio all'inglese e uso della clip. Stesura tovaglia, coprimacchia e sbarazzo.

- Presentazione in PPT sulla "Comanda". In laboratorio con simulazione in Sala sulla presa della comanda
- In lab. servizio in Sala: servizio alla Russa e all'Inglese. dei ruoli, servizio dell'acqua e del formaggio grattugiato
- Servizio in sala: servizio alla Russa, servizio alla francese indiretto e servizio all'inglese. Assegnazione ruoli. Esercitazione in autonomia.
- In laboratorio: servizio al buffet
- In lab di Bar: preparazione e servizio di caffè, cappuccino, caffelatte e latte macchiato. in Sala: il taglio del pollo, servizio alla russa. Servizio del pane all'inglese con piattino a parte
- Spiegazione del Tè, tisane e decotti. Il sistema di estrazione, infusione e decozione.
- Bar: preparazione e servizio del Tè, la cioccolata calda in tazza (light, aromatizzata, rinforzata e classica) guarnita. Servizio con cucina "servizio bar pasticceria"
- Preparazione di un buffet (come stendere una tovaglia)
- Bar: differenza fra shaker classico e Europeo (boston). Gli attrezzi utilizzati per la cocktelleria (strainer, stirrer, ecc). Tecnica di shakeraggio di tutti e due gli shaker. Preparazione e servizio del caffè shakerato.
- Presentazione in PPT sulle "fasi del servizio in sala).
- Fasi del servizio del vino
- In lab di sala: servizio del vino. Presentazione del vino, decantazione e servizio.
- Servizio alla lampada. Preparazione e servizio dell'" Ananas alla fiamma". Servizio con cucina all'italiana
- Spiegazione sulle tipologie dei pasti e tipologie di Menu.
- International breakfast. Come predisporre un buffet per le colazioni. La breakfast room.

N.	Cognome e nome Alunni	Firma alunni	Firma Docente
1			prof.
2			
3			