

# **Istituto d'Istruzione Superiore “E. Ferrari”**

*I.P.S.E.O.A.  
Istituto Professionale per i Servizi  
dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera*

**Battipaglia**  
“Salerno”

## **Programma svolto**

**Classe 4<sup>°</sup> sezione C Sala**

**Anno scolastico 2018/2019**

**Materia:**     ***LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI***  
***SETTORE SALA E VENDITA***

**Docente:**             ***Marchese Michele***

Libro di testo: **Accademia di sala e vendita**  
per il secondo biennio  
“Simone per la scuola Editore” prezzo € 25,00

In considerazione degli obiettivi didattici specifici per il secondo biennio:

- Saper individuare i possibili stili di servizio rapportati a ogni evento
- Saper apparecchiare un tavolo in base al menu proposto
- Saper individuare i principali distillati per preparare cocktail di qualità
- Saper individuare l'attrezzatura idonea per preparare i vari tipi di cocktail
- Saper individuare le principali differenze fra liquori, distillati, bevande alcoliche e analcoliche
- Saper riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento
- Saper classificare gli alimenti e le bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisico e nutrizionali
- Saper individuare la produzione enoica italiana
- Saper classificare vini e birre in base al loro utilizzo e ai modi di produzione
- Saper utilizzare correttamente la terminologia dedicata all'enologia
- Saper promuovere un vino della propria regione
- Saper consigliare un vino abbinato a un piatto
- Saper riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e saper descriverle usando la corretta terminologia
- Saper individuare i principi di abbinamento cibo-vino e cibo-bevanda
- Saper classificare, proporre e preparare cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione
- Saper utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria, di bevande a base di latte e/o di frutta e infusi
- Saper simulare la realizzazione di un buffet e di un banchetto
- Saper realizzare la porzionatura in sala di un pesce e di un pollo
- Saper prendere la comanda
- Saper applicare le conoscenze informatiche per realizzare una carta dei drink e calcolare il costo di ogni cocktail
- Saper utilizzare il lessico e la terminologia correttamente (anche in lingua straniera)
- Saper presentare un cocktail (anche in lingua inglese)
- Saper operare nel rispetto delle norme riguardanti la sicurezza ambientale e la tutela della salute
- Saper elaborare e realizzare alcune proposte di cucina alla lampada
- Saper proporre abbinamenti di vini (e di altre bevande) ai cibi
- Saper individuare i principali vini internazionali
- Saper presentare un vino con degustazione guidata
- Saper individuare le preparazioni tipiche regionali e saperle classificare
- Saper valorizzare i prodotti tipici, anche usando tecniche moderne di comunicazione
- Saper simulare la preparazione di un menu che soddisfi le particolari esigenze di una specifica clientela
- Saper utilizzare le tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi

- Saper simulare la gestione degli approvvigionamenti, degli stock e della cantina
- Saper elaborare nuove bevande (cocktail) e simularne la commercializzazione

Tenendo conto degli obiettivi minimi considerati nella programmazione iniziale:

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera
- Controllare e usare gli alimenti e le bevande tenendo conto del profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda del mercato, valorizzando i prodotti tipici
- Usare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici e tecnologici
- Usare la rete e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento della disciplina

Con lo scopo di far acquisire gli obiettivi operativi:

- Portare con eleganza il materiale necessario
- Usare in maniera appropriata gli strumenti di lavoro
- Saper riprodurre un messaggio
- Saper portare a termine un lavoro programmato
- Saper lavorare in gruppo

e di far sviluppare gli obiettivi cognitivi:

- Saper sintetizzare ed analizzare
- Acquisire termini e convenzioni
- Sapersi esprimere con proprietà di linguaggio
- Saper coordinare il proprio lavoro
- Collaborare con il gruppo classe
- Sviluppare capacità e ricerca
- Saper memorizzare
- Saper collegare le esperienze di apprendimento anche interdisciplinari
- Acquisire conoscenze, abilità, competenze proprie, dimostrando progressi lineari nell'acquisizione di nuovi contenuti

Con l'intento di favorire le competenze, le conoscenze e le abilità analizzate nel "Programma di Lavoro Annuale" e sviluppare i contenuti generali relativi al secondo biennio in esso presentati,

nella classe **Quarta sala** sezione **C** è stato svolto il seguente programma:

- Verifica sommaria del grado di apprendimento degli argomenti relativi al Terzo Anno
- Argomentato sulle esperienze lavorative dei mesi estivi e arricchimento delle conoscenze
- Ripasso degli argomenti trattati negli anni precedenti:
  - ✓ *le figure professionali della brigata di sala e di bar*
  - ✓ *gli stili di servizio*
  - ✓ *il caffè*
  - ✓ *igiene e sicurezza degli alimenti*
  - ✓ *la conservazione degli alimenti*
  - ✓ *la ristorazione Commerciale e Collettiva*
  - ✓ *ecc.*
- Nozioni di enologia
  - ✓ *le fasi della produzione del vino (dalla vendemmia all'imbottigliamento)*
  - ✓ *le tecniche di vinificazione (in bianco, in rosso, in rosato e con macerazione carbonica)*
  - ✓ *le denominazioni di origine*
  - ✓ *le principali tecniche di cantina*
  - ✓ *il servizio del vino*
- la produzione dello spumante
  - ✓ *il metodo classico (champenoise)*
  - ✓ *il metodo naturale (charmat)*
  - ✓ *il servizio dello spumante*
- la produzione della birra
  - ✓ *breve sintesi sul processo di produzione*
  - ✓ *la degustazione della birra*
- i vini liquorosi (cenni)
  - ✓ *il marsala*
  - ✓ *il porto*
  - ✓ *lo sherry*
  - ✓ *il madeira*
- i vini passiti (cenni)
- i vini aromatizzati

- ✓ *il vermouth*
- la frutta
  - ✓ *il taglio della frutta*
  - ✓ *la composizione di un vassoio espositivo*
- i dolci
  - ✓ *il servizio dei dolci*
- i formaggi
  - ✓ *le tipologie di formaggio*
  - ✓ *il servizio dei formaggi*
  - ✓ *la degustazione dei formaggi*
  - ✓ *l'abbinamento dei formaggi con la birra*
  - ✓ *l'abbinamento dei formaggi col vino*
- la preparazione del tavolo
  - ✓ *le diverse forme di mise en place in relazione al menu*
- l'organizzazione del servizio di sala
  - ✓ *approfondimento sui diversi stili di servizio*
  - ✓ *le tecniche di sbarazzo*
  - ✓ *l'allestimento di un buffet*
- la cucina di sala
  - ✓ *le lampade e il carrello a'flamber*
  - ✓ *la tecnica del flambé*
  - ✓ *la preparazione di alcune ricette della cucina di sala*
- le bevande alcoliche e superalcoliche
  - ✓ *i liquori*
  - ✓ *le creme*
    - *le caratteristiche di alcuni prodotti*
  - ✓ *i distillati*
    - *dal vino*
    - *dai cereali*
    - *dalle vinacce*
    - *dall'uva*
    - *dalla frutta*
    - *dalle piante*
- il mondo della mixologia
  - ✓ *l'uso dello shaker*

- ✓ *l'uso del mixing glass*
- ✓ *l'attrezzatura del bar tender*
- ✓ *la preparazione della postazione di lavoro*
- ✓ *la proporzione degli ingredienti*
- ✓ *il conteggio con il metal pour*
  
- il mondo dei “pre-mix”
  - ✓ *alcune ricette*
  
- la terminologia in uso al bar
  - ✓ *il glossario del bartender*
  
- Alcuni prodotti tipici regionali
  - ✓ *I prodotti DOP, IGP, STG*
  
- Il drink cost
  - ✓ *Come calcolare il costo di un drink*
  - ✓ *Come calcolare il contenuto alcolico*
  
- la conoscenza e la preparazione dei cocktail:
  - ✓ *on the rocks*
  - ✓ *Martini & company*
  - ✓ *short drink*
  - ✓ *creams*
  - ✓ *sodati*
  - ✓ *sparkling*
  - ✓ *ice tea*
  - ✓ *long drink*
  
- Analisi sensoriale e degustazione del vino (cenni introduttivi)
  - ✓ *Gli organi sensoriali*
  - ✓ *La degustazione di alcuni vini (spumanti, bianchi, rosati e rossi)*
  - ✓ *Le temperature di servizio*
  
- Il servizio delle bevande

Si fa notare che, sia durante le ore di attività pratica che nelle ore di lezione frontale in classe, sono stati affrontati e rimarcati costantemente i concetti relativi a:

- Sicurezza sul posto di lavoro e rispetto delle norme igieniche, per la prevenzione dei rischi e dei pericoli per se stessi e per gli altri

- Corretta postura durante le operazioni lavorative al fine di evitare affaticamenti e infortuni
- Tecniche di pulizia e di riordino locali nel rispetto delle norme igieniche
- I requisiti della sala ristorante e del bar
- Approfondimenti vari ogni qualvolta l'argomento ne offriva l'opportunità
- Un numero esiguo di argomenti inseriti nella programmazione iniziale (es. olio e aceto) pur essendo stati citati e utilizzati nel corso delle esercitazioni, non sono stati trattati in maniera specifica e rimandati al prossimo anno, mentre per alcuni altri si è reso necessario effettuare diverse ripetizioni.

*Battipaglia*  
*li 03/06/2019*

*Il docente*  
*Marchese Michele*

*Gli alunni*

---

---

---