



I.I.S.
“E. Ferrari”

Programma svolto

Anno Scolastico: **2019/2020**

Laboratorio dei Servizi di Enogastronomia

Materia: **Sala e Vendita**

classe: 2° **B I.P.S.E.O.A**

docente: Mandetta Angelo

libro di testo:

Tecnologia e pratica di sala
“edizioni Calderini”

Nell'anno scolastico 2019-2020 in conseguenza agli eventi determinati dal Covid 19, la programmazione ha inevitabilmente subito dei rallentamenti e, conseguentemente, alcuni argomenti non sono stati trattati, se non in maniera molto generale.

Si è cercato, in ogni caso, di salvaguardare per quanto possibile, gli “Obiettivi” prefissati nella programmazione iniziale, anche se, per l'impossibilità di effettuare attività pratica di laboratorio, alcuni concetti che avrebbero trovato in essa la naturale collocazione, potrebbero non essere stati assimilati pienamente e pertanto sono stati riportati in *corsivo*.

Situazione della classe

La maggior parte della classe ha dimostrato un livello di preparazione teorico sufficiente, pochi hanno denotato una preparazione medio bassa mentre alcuni hanno dimostrato discrete capacità di apprendimento; mentre a livello pratico la quasi totalità della classe ha confermato di avere buone capacità operative.

Tutta la classe, anche se molto rumorosa e poco scolarizzata, in linea generale ha confermato un comportamento corretto e rispettoso nei confronti del docente della materia, anche se, tale comportamento non è stato confermato da tutto il Consiglio di Classe che anzi, in qualche occasione è dovuto intervenire per sanzionarne alcuni episodi .

Nel corso dell'anno scolastico 2019/2020 sono stati trattati, con l'ausilio anche della Didattica a Distanza, i seguenti argomenti:

1. Il mondo dell'enogastronomia, la sala e la vendita:

- Le aziende e le figure professionali dell'enogastronomia
 - Il personale di sala e vendita
 - La sala ristorante
 - Le principali tipologie di aziende enogastronomiche
 - Le principali figure professionali che operano nel settore enogastronomiche
 - Le caratteristiche della professione e le attitudini necessarie
 - L'organizzazione del lavoro, i ruoli e la gerarchia della brigata di sala
 - La composizione della divisa di sala
 - Deontologia professionale
 - Le norme di comportamento nelle relazioni sociali
 - I criteri generali di progettazione di una sala
 - La suddivisione della sala in ranghi e sezioni
 - L'arredamento della sala
 - Corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature
 -
-

2. Igiene e sicurezza sul lavoro:

- L'igiene professionale
- Sicurezza sul lavoro
 - L'igiene personale, dei prodotti e dei processi di lavoro e relative GMP
(Buone Pratiche di Lavorazione)
 - La pulizia dell'ambiente di lavoro

- Le finalità del sistema HACCP
 - Norme sulla prevenzione e sicurezza sul lavoro
 - I dispositivi di sicurezza
-

3. La tecnica di sala:

- La preparazione della sala
 - Il servizio di sala
 - Operare davanti al cliente
 - Il laboratorio di sala: attrezzature e manutenzione
 - Pulizia degli ambienti, dell'arredo e dei complementi di sala
 - Tecniche di base: la mise en place della sala e del coperto
 - Gli stili di servizio
 - Le tecniche di base di sala inerenti l'apparecchiatura, il trasporto delle vivande
 - *L'uso della clip e lo sbarazzo*
 - *Il servizio della frutta*
-

4. Bar & beverage:

- Il servizio di bar
- La caffetteria
- Le bevande analcoliche
 - *L'organizzazione di base del lavoro di bar*
 - Il laboratorio del bar: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili
 - La produzione del caffè
 - Il caffè espresso e alcune preparazioni a base di caffè
 - Il cacao e la cioccolata
 - *Il tè e le tisane*
 - *La classificazione e il servizio delle bevande industriali*

- *I tipi di acque minerali e il servizio*

Battipaglia 06 giugno 2020

Il docente
Prof.Mandetta Angelo