



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](http://www.ipsiaferrari.it) - post.cert. [SAIS029007@pec.istruzione.it](mailto:SAIS029007@pec.istruzione.it)

### **Programma svolto**

Anno scolastico: 2019-2020	
----------------------------	--

Istituto (professionale/tecnico)	
Professionale	Enogastronomico

Classe: 5 a	
-------------	--

Disciplina:	sala e vendita
-------------	----------------

Docente:	Antonio Frascchetti
----------	---------------------

Libro di testo:	ACCADEMIA SALA E VENDITA
-----------------	--------------------------

## **CONOSCENZE**

**La classe nel complesso sa com'è strutturata un'azienda ristorativa, riconosce le varie tipologie di ristorazione. In particolare gli allievi conoscono l'organizzazione del servizio di catering e banqueting e le figure coinvolte.**

**Riconoscono le varie tipologie di Bar.**

## **COMPETENZE**

**Avere specifiche competenze nel campo dell'allestimento di buffet e di banchetti**

**(organizzati in occasioni conviviali sia all'interno che all'esterno dell'azienda),**

**dell'organizzazione del lavoro e della guida di un gruppo e delle sue relazioni con gruppi di altri servizi.**

**Predisporre Menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche**

**Adeguare e organizzare la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.**

## **CAPACITÀ**

**Capacità di interpretare eventi, problematiche e tendenze del mondo contemporaneo e**

**della propria professione, di comunicare efficacemente nella propria e nelle lingue straniere oggetto di studio.**

**Riconoscere i vari ambienti lavorativi con le relative caratteristiche tecnico-organizzative. Lavorare in uno staff cooperando in modo positivo nel gruppo.**

**Svolgere un servizio adeguato al menu proposto.**

**Essere consapevole del proprio ruolo professionale ed affidabile nello svolgimento dello stesso, in grado di impegnarsi a fondo per realizzare un obiettivo.**

### **Moduli Disciplinari svolti:**

**I 5 tipi di mise en place**

**Tipologie di Bar**

**Gli orari di servizio al Bar Il catering e Banqueting**

**Il vino e i suoi processi ;**

**la vite**

**I Cocktail**

**La birra**

**La tecnica di degustazione**

**I vini speciali**

**Le strategie commerciali,**

**la gestione manageriale**

**Le fasi del servizio in sala**

**I marchi di qualità**

**I Menu**

**Free pouring**  
**I prodotti dop e docg**

**Data 5-06-2020**  
**Firma**

**Antonio Frascetti**